Кулинарная книга моей прабабушки

№1 Amazon BEST seller

Книга для чтения и наслаждения

Элизабет ГИЛБЕРТ
Маргарет Ярдли ПОТТЕР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Распаковывая коробку с семейными ценностями, Элизабет Гилберт обнаружила в ней старую поваренную книгу, написанную ее прабабушкой. С наслаждением читая пожелтевшие страницы, она поняла, что здесь собраны не просто кулинарные рецепты, но и рецепты счастливой жизни. Теплые, остроумные рассказы прабабушки Джимы возвращают читателя к той эпохе, когда домашний уют и изысканные блюда были для семьи радостью. А мысль о том, что «ничто не может заменить вкусную еду и удобную кровать», – источником вдохновения.

- Элизабет Гилберт
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Предисловие
  - ○ Уик-энд в компании гостей: краткий курс выживания
  - ○ Ода супам
  - ○ Страсти по жаркому и прочие невегетарианские радости
  - ○ «А это вообще съедобно?»
  - ○ Наши беспозвоночные предки и их чешуйчатые друзья
  - ○ Вершки и корешки
  - ○ Соусы от «А» до «Я»
  - ○ Салаты и заправки, которые скрасят ваши дни
  - ○ Десерты миссис Ропер, моей бабушки и мои собственные
  - ○ Закатаем в банки летние деньки
  - ○ Хлеб – всему голова
  - ○ Еда – тоже лекарство
  - ○ Обед для нежданных гостей
  - ○ Вечеринки и праздники без забот и хлопот
  - ○ Приходите к нам на… завтрак!
  - ○ Задушевные беседы за барной стойкой
  - ○ Оборудуем кухню
  - ○ Избранные рецепты
    - ■
    - ■ Маффины на кислом молоке
    - ■ Рагу из почек
    - ■ Фруктовый кекс
    - ■ Куриная печень в красном вине

        - Жаркое
        - Чатни
        - Маринованные овощи от Р. О. М
        - Биск из устриц
        - Гратен из сельдерея
        - Быстрое печенье к чаю
    - Об авторах
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25
    - 26
    - 27
    - 28
    - 29
    - 30
    - 31
    - 32
    - 33
    - 34
    - 35
    - 36

Элизабет Гилберт
Кулинарная книга моей прабабушки. Книга для чтения и наслаждения

AT HOME ON THE RANGE
Copyright © 1947, Margaret Yardley Potter
Copyright renewed © 1975, Margaret Yardley Potter
Foreword copyright © 2012, Elizabeth Gilbert
All rights reserved
© Издание на русском языке, перевод на русский язык, оформление. ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (www.litres.ru)

Посвящается моей внучке, Нэнси Рут Гилберт, которая в возрасте пяти лет уже проявила два главных качества хорошего повара: отменный аппетит и чувство юмора

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

(В АМЕРИКАНСКОЙ СИСТЕМЕ)

1 фунт = 0,453 кг; полфунта = около 226 г; четверть фунта = около 113 г

1 унция = 28,3 г

1 кварта = 0,946 л для жидкостей; 1,101 л для сыпучих тел
1 пинта = 0,473 л
1 галлон = 3,79 л
1 бушель = 27,216 кг (пшеница, соевые, картофель)
1 бушель = 25,4 кг (рожь, семена льна, кукуруза, просо)
1 бушель = 21,77 кг (ячмень, гречка)
1 бушель = 20,41 кг (рис)
1 бушель = 35,23 л
1 дюйм = 2,54 см

Предисловие Элизабет Гилберт

Эта книга живет в моей семье дольше, чем я. «Кулинарную книгу моей прабабушки» впервые опубликовали в 1947 году, когда мой папа (сейчас у него седая борода, и он ходит во фланелевых рубашках) был еще рыжим карапузом в ползунках. Прабабушка посвятила книгу моей тете Нэнси, тогда пятилетней, заметив, что та уже тогда демонстрировала «два главных качества хорошего повара: отменный аппетит и чувство юмора». (Нэнси до сих пор не утратила ни того, ни другого, но теперь и сама уже стала бабушкой.) Экземпляр книги, доставшийся мне, принадлежал моей бабушке, нашей любимой Нини, которой давным-давно нет в живых. На полях остались ее карандашные заметки («Никогда не извиняйся, даже если блюдо не удалось!»). А написала книгу ее мама, моя прабабушка, которая вела кулинарную рубрику в «Вилмингтон Стар» и умерла от алкоголизма задолго до моего рождения. Ее звали Маргарет Ярдли Поттер, но в нашей семье все называли ее Джима, – и до недавнего времени я не знала, что она была писательницей.

Конечно, я видела книгу на полке в родительском доме и слышала имя Джима, которое в нашей семье упоминали с любовью и грустью, – но ни разу не открывала прабабушкино сочинение. Может, потому, что была занята. А может, из-за предубеждения, сомневаясь, что книга многого стоит: ведь на ее обложке была изображена добрая бабулька в очечках и с белоснежными кудельками, – я, наверное, думала, что книга Джимы под стать фотографии: устаревшая, банальная, с рецептами, в состав которых входят желе и консервы из ветчины. А может, я была просто дурочкой и рвалась путешествовать по миру в поисках волшебства и экзотики, не замечая простых чудес у себя под носом.

Могу сказать одно: этой весной, когда мне стукнул 41 год и я наконец разобрала свои коробки, потому что переехала в дом,

откуда, надеюсь, никогда уже не уеду, у меня дошли руки прочесть прабабушкину книгу. Я нашла ее на дне коробки, открыла и прочла в один присест. Нет, не совсем так: ведь я не сидела – по крайней мере, долго. Стоило мне прочесть первые пару страниц, как я вскочила и побежала искать мужа, чтобы зачитать ему особо удачные куски. Ты только послушай, воскликнула я! Какой юмор! Какая проницательность! И изящество! Потом я ходила за ним по кухне, пока он готовил ужин (отбивные из баранины), и читала вслух, пока мы ели. А потом мы еще несколько часов просидели за столом, уставленным грязными тарелками, допивая бутылку вина и зачитывая друг другу отрывки из книги при свечах.

К концу вечера за столом сидели уже трое: к нам присоединилась Джима, она оказалась чудесной, и я в нее влюбилась.

Главное, что вы должны понять о моей прабабушке, – она родилась в богатой семье. Не в том смысле, что ее родные в деньгах купались, как богачи с Парк-авеню или из Ньюпорта, но всё же они были родом из обеспеченного филадельфийского пригорода конца XIX века, а это кое-что да значит. Я все время забываю, что давным-давно в нашей семье водились такие богатства и изыски, – наверное, потому, что их растратили задолго до моего рождения, – но, в отличие от своих потомков, прабабушка все же росла в мире парусных яхт и большого тенниса, белоснежных льняных скатертей и ирландской прислуги, аристократических семей и балов для юных дебютанток.

Юная Маргарет Ярдли не была красавицей – в отличие от своей младшей сестры Элизабет, в честь которой меня назвали. Взглянув на мою прабабушку, гость семьи, которому обеих девочек представили в возрасте примерно шестнадцати лет, проговорил: «А ты, должно быть, та, что хорошо готовит». Он был прав: из двух сестер лучше готовила она, а еще была более обаятельной и популярной. С такими прекрасными данными она могла бы выйти за кого угодно. Но по причинам, никому не известным, вышла за моего прадеда, Шелдона Поттера, – харизматичного адвоката из Филадельфии, умного, но вспыльчивого и самовлюбленного. Он был остроумен, но зол на язык, мог похвастать сентиментальностью, но, увы, не верностью; сдал экзамен на адвокатскую лицензию в возрасте девятнадцати лет и мог цитировать Геродота на греческом, но такой уж тягой к работе не отличался. (Как сказал позднее один из не особо любивших его родственников, прадед был «слишком умен для легкой работы и слишком легкомыслен для тяжелой».)

Зато у Шелдона Поттера была тяга к красивой жизни и

серьезным тратам. В результате Джиме с каждым годом приходилось все сильней и сильней затягивать поясок. На первых страницах своей кулинарной книги она вспоминает (но не жалуется!), что за период замужества финансы вынудили ее «сменить двенадцатикомнатный особняк в пригороде на четырехкомнатный сельский дом, за которым последовали множество летних коттеджей и, наконец, – крошечная городская квартира». Голодные военные годы Второй мировой она провела на уединенной ферме без отопления на восточном побережье Мэриленда – девушке, воспитанной в аристократических кругах в Эдвардианскую эпоху, ниже пасть было уже некуда.

Но Джима выплывала, как могла. Начнем с того, что финансовые трудности в семье возникали не только по вине Шелдона: прабабушка была та еще растратчица и смотрела на мир с позиций эпохи джаза, девизом которой было веселое, бесшабашное «Развлекайся!», – и плевать на последствия. Кроме того, у нее была тяга к богемной жизни, можно даже сказать, любовь – отсюда и располагающий неформальный тон ее книги. Признавая, что «ничто не заменит вкусной еды и удобной постели», она вместе с тем заявляет, что почти все остальные материальные блага вполне можно заменить, импровизируя, – или вовсе обойтись без них, или отыскать все необходимое в комиссионке, где иногда находятся настоящие сокровища. Книги можно взять у друзей, цветы нарвать в придорожной канаве, из бочек получаются прекрасные маленькие столики, а сидеть удобно и на ящиках из-под апельсинов. Дешевый репчатый лук ничем не хуже дорогостоящего шалота, а разницу во вкусе никто и не заметит; и нет никакого смысла стесняться кухни, похожей на «тележку старого жестянщика». Единственное, что нужно гостям, уверяет Джима, – радушие, куча вкусной еды и неиссякаемый запас льда для коктейлей. Обеспечьте все это, и «толпы друзей начнут обивать ваш порог».

Так она и делала, и друзья действительно обивали ее порог; но лишь из-за того, что люди любили бывать у нее в гостях, жизнь Джимы не становилась легкой. Она была замужем за человеком, который, по словам моего отца, был «невыносимым»; постоянно нуждалась в деньгах и иногда убегала из домов, откуда ее выселяли незадолго до приезда шерифа; страдала от алкоголизма, из-за которого периодически попадала в психушки и мрачные больничные палаты. Другими словами, прабабка была творческим человеком, но стесненным обстоятельствами, и далеко не первой и не последней женщиной в истории, кого жизненные невзгоды заставили искать отдушину на кухне.

Точнее, таких отдушин у нее было две: кухня и

сочинительство. Ведь голос, который вещает со страниц «Кулинарной книги моей прабабушки», наделен не только кулинарным талантом, но и литературным. Джима не перечисляет нужные продукты списком, а рассказывает каждый рецепт, как историю, с остроумием и знанием дела, благодаря которым ее книга местами похожа на поэтический сборник, а местами – на классические труды по гастрономии. (В одном особенно искрометном пассаже она предупреждает, что не стоит мудрить с апельсиновым мармеладом: «Постоянное помешивание и интеллектуальные способности не ниже среднего – больше, на самом деле, ничего и не надо».) Джима воспринимала пищу как чувственное удовольствие – в американских кулинарных книгах той эпохи это качество часто отсутствует. Она не просто тщательно объясняет, как испечь идеальный хлеб, но добавляет (описывая, как достает горячий хлеб из духовки): «И если вы сможете удержаться и не отрезать большой теплый ломоть, не намазать его тут же толстым слоем сливочного масла, то я была о вас лучшего мнения!»

Но больше всего в кулинарной книге Джимы меня поразило то, насколько она опережает свое время. «Кулинарная книга моей прабабушки» вышла в свет в неблагополучный период американской гастрономической истории – конец Второй мировой, начало 1950-х. Это было время, когда у американцев начался злосчастный любовный роман с полуфабрикатами и «удобной» едой, консервами и электронной бытовой техникой, порошковым картофельным пюре и липкими сладкими «салатами» с зефиром. Джиму такая ситуация не устраивала. Она призывала читателей экспериментировать, быть смелее, а главное, все готовить самим. Вот лишь некоторые из рецептов, которые она продвигала, в то время как остальная страна сидела на замороженном горошке и готовых ужинах из микроволновки.

• Мозги с черным маслом
• Куриная печень на шестерых
• Пирог с говядиной и почками
• Язык
• Угорь (угря прабабушка открыла после войны, когда мяса было не сыскать; по ее словам, мясо такое вкусное, что его следует поглощать «в благоговейной тишине»)
• Рубец (который перед приготовлением необходимо было хорошенько очистить, как будто «отстирываете полотенце», – и это «не так ужасно, как кажется», уверяет Джима)
• Петушиные гребешки (которые следует брать ведрами у

недоумевающих местных птичников)

• Целая рыба (пойманная собственноручно, зашитая в старую пижамную рубашку мужа и отваренная со свежими травами)

• Желе из дикого винограда («Все удовольствие в том, чтобы собирать ягоды самим, под голубым осенним небом»)

• Закуска из свежих сардин

• Свинина с кукурузной крупой и кореньями

• Холодец из телячьей головы («Отличная закуска в жару!»)

• Мидии (прабабушка жалуется, что «по эту сторону Атлантики этот деликатес малоизвестен»)

И так далее и тому подобное. Невольно задумываешься: для кого она все это писала? Сейчас я могу перечислить не меньше двадцати своих друзей, которые с радостью взялись бы очищать рубец или есть гребешки со свежеощипанного петушка, но это сейчас, в начале XXI века, когда бесстрашные кулинарные эксперименты в моде. Но Джима писала свою книгу на заре бебибума, когда ничего такого не было. Наверное, поэтому ее книга не переиздавалась. Народ просто не оценил ее аппетитность. Как мидии в середине XX века в США, книга Джимы была обречена стать малоизвестным деликатесом.

Но лучше поздно, чем никогда, – как для мидий, так и для прабабушкиной книги. Мне кажется, сейчас уже настало время оценить Маргарет Ярдли Поттер по достоинству. Почти за поколение до Джулии Чайлд моя прабабушка была не просто потрясающим поваром, но и опытным кулинарным критиком, бесстрашным гастрономическим экспериментатором и любознательным исследователем истории гастрономии. Она не боялась зайти на кухню роскошного отеля или шикарного трансатлантического лайнера и выпытать рецепт соуса у польщенного французского шеф-повара. А еще ей удалось узнать невероятный рецепт маринованных огурчиков – не поверите – в перерывах между схватками, у разговорчивой акушерки, которая помогала принимать ее первого ребенка.

И кстати, раз уж речь зашла о материнстве – когда Джима была сильно беременна моей бабушкой (а было это в 1918 году), то не пропускала ни одной забегаловки в итальянском квартале в Филадельфии. И вот однажды обнаружила там «теплый, красно-коричневый пирожок», который назывался «итальянской томатной лепешкой, или пиццей», и убедила «древнюю старушенцию», хозяйку забегаловки, научить ее печь пиццу. Ну вот скажите мне, много ли уважаемых – и беременных! – леди из приличных филадельфийских семей в 1918 году шлялись по

иммигрантским районам и не просто ели пиццу с местными, но выведывали, как испечь ее дома? Еще Джима выпытала рецепт кроличьего фрикасе у голландской фермерши из Пенсильвании и запеченной фасоли у жены рабочего в рыболовецкой деревушке в Мэне. А быстрое печенье к чаю научилась печь по тетрадке с кулинарными рецептами, купленной на распродаже барахла во дворе какого-то сельского дома. (Пожилой фермер, продавший ей тетрадь, утверждал, что та принадлежала еще «матери его бабки», – то есть рецепту этому было почти двести лет! Он есть в этой книге на страницах 168–169 и действительно хорош.)

Читая обо всех этих веселых историях и кулинарных экспериментах, невозможно не задаться вопросом: кем могла бы стать моя прабабушка? В другое время, в другом месте такая любознательность, страсть и талант далеко бы завели Джиму. Эти грустные размышления подводят меня к рассказу о моей прабабушке и Париже. Точнее, о том, как она почти переехала в Париж.

А было это так: в середине 1930-х годов Маргарет Ярдли Поттер ушла от своего невыносимого Шелдона. С нее достало. Был даже разговор о разводе. Уж не знаю, как близко они были к тому, чтобы подать бумаги, но одно известно точно: Джима съехала и какое-то время жила одна. (Думаю, именно об этом эпизоде идет речь в ее книге, когда она говорит, что каждая женщина должна уметь смешивать коктейли, если ее муж не расположен к этому искусству или же по каким-то причинам хозяйка дома «живет одна, и ей это нравится».) Как бы то ни было, Джима ушла от мужа, и у нее появился план (или, пожалуй, можно назвать его мечтой). Она хотела взять с собой подросшую дочь и переехать в Париж, а там поселиться у своего дяди Чарли, известного портретиста. (Сын Джимы, который учился в колледже, должен был остаться в Штатах и закончить образование.)

В нашей семье пошептывали, что у дяди было скандальное прошлое, поэтому он в свое время и переехал в Париж. Вроде бы у него был роман с замужней женщиной, из-за которого его и перестали принимать в приличном филадельфийском обществе. Но несмотря на все его проступки, прабабушка в нем души не чаяла. Между прочим, дядя Чарли не раз появляется на страницах ее книги – в одном из самых запоминающихся эпизодов Джима еще в юности навещает его во Франции и делит с ним шикарный обед в просторной студии на чердаке, где, к ее «вящему разочарованию», не оказывается «ни одной обнаженной натурщицы». (К концу того дня она учится делать идеальный соус «винегрет».) Именно благодаря дяде Чарли Джима полюбила

Францию и всегда мечтала туда вернуться. И достаточно прочесть лишь две страницы ее книги, чтобы понять: Франция могла бы стать ей домом, именно там ее любовь к красивой жизни нашла бы отклик, а таланты – признание; там она могла бы найти друзей. Каких людей она могла бы встретить! Какие блюда отведать! И какие книги написать!

Она почти переехала в Париж. У меня до сих пор лежит ее фотография на загранпаспорт – ее и моей юной бабушки. Они сидят рядом в шелковых платьях, с идеальными прическами, изящные, похожие на особ королевской крови, готовые сесть на следующий же океанский лайнер… Но они так никуда и не уехали. Вместо этого Джима вернулась к своему невыносимому мужу, взяв с собой паспорт и дочь. И оставалась его женой до самой своей смерти – она умерла, когда ей было чуть больше шестидесяти. Шелдон же снова женился и жил долго и счастливо, до девяноста девяти лет и девяти месяцев, – и все это время, до самого конца, с отменным аппетитом ел, пил, курил и читал книги. Когда он умер, мне было уже шестнадцать, так что я хорошо знала прадеда. Я восторгалась им и всегда радовалась встрече – он вечно задавал мне прочесть что-нибудь эдакое. Я всегда считала, что именно его любовь к чтению была одной из причин, почему я стала писательницей. И лишь прочитав «Кулинарную книгу моей прабабушки», поняла, что Джима тоже приложила к этому руку, – если и существует литературный талант, передающийся по наследству, то я, возможно, отчасти унаследовала свой от Маргарет Ярдли Поттер.

Я не знаю, почему Джима вернулась к мужу, так и не реализовав свою мечту уехать в Париж. Может, денег не хватило или смелости. Или она просто соскучилась по нему. Могу сказать одно: на страницах своей книги она всегда говорит о Шелдоне с любовью… причем ее словам веришь, потому что она не пытается замаскировать заверениями в любви скрытое напряжение в отношениях. Другими словами, она явно описывает реальное положение дел в их семье. Хороший пример – рассказ о грифельной доске, которая висела у них на кухне. На ней они оставляли друг другу послания-дразнилки: «Ты куда задевал открывалку, тупица?» Мило, и говорит о многом.

Какова бы ни была причина, Джима вернулась домой. В глубине души я бы хотела, конечно, чтобы она поступила иначе, пусть это и означало драматические перемены в истории нашей семьи: к примеру, я бы тогда не появилась на свет. Глупое желание. Наивно пытаться переписать историю – и особенно наивно верить, что жизнь Джимы сложилась бы счастливее и

благополучнее, будь она разведенной женщиной в Европе. Факт остается фактом: прабабка была алкоголичкой, а от этого пристрастия переменой мест еще никто не излечился. (А уж переездом в Париж 1930-х и подавно.) Но все же! Можете себе представить, как бы она там сразу освоилась! И если есть рай для поваров – а моя прабабка на страницах своей книги уверяет, что есть, – то мне бы хотелось верить, что она сейчас там, и рай этот до чертиков похож на Францию.

В нашей семье по Джиме все скучают. Она умерла в 1955 году, но родственники до сих пор вспоминают о ней чуть ли не со слезами. И все постоянно уверяют, что она была самой чудесной женщиной в мире. Самой веселой и умной, прекрасной, любящей, душой любой вечеринки. Рождественские ужины с ней были незабываемыми. Самые счастливые воспоминания отца о детстве – Рождество у Джимы. Они делали съедобные елочные игрушки, запекая в печенье петельку из веревочки (рецепт этого печенья есть в этой книге), а потом вешали на елку, и домашние собаки опрокидывали ее, пытаясь съесть лакомство, – но никто из-за этого не переживал. Вообще, фраза «никто не переживал» – лейтмотив большинства историй о прабабушке: ее не слишком заботило, если кое-какая мебель опрокинется, – главное, чтобы всем было весело.

Она была доброй и щедрой, и это подтверждают основные принципы гостеприимства, упомянутые в этой книге. «Никогда не забывайте о днях рождения друзей», «не экономьте на кофе», «пусть незваные гости не поймут, что вас смутил их неожиданный приход, – ведь им тоже неловко заявляться без предупреждения». Меня особенно тронула глава, в которой Джима перечисляет рецепты угощений для друзей, лежащих в больнице. (Угощения самые разные: от булочек с корицей до банки икры.) Видели ли вы когда-нибудь кулинарную книгу для гурманов, где среди рецептов есть блюда для друзей, оказавшихся на больничной койке? Причем Джима пишет не только о еде: если в больницу попал ребенок, она советует принести ему маленькую золотую рыбку в круглом стеклянном аквариуме или крошечную черепашку из зоомагазина – прекрасный способ развеять скуку и одиночество. Когда я думаю о том, сколько времени самой Джиме пришлось провести в больницах и медучреждениях, эта глава вызывает особо сильные эмоции. Надеюсь, и ей кто-нибудь приносил булочки с корицей и черепашек.

Ее смерть все мои родственники переживали тяжело. Но она много оставила после себя и до сих пор живет среди нас, если понимаете, о чем я. Что-то забылось и ушло, но другое навсегда

осталось с нами, и воспоминания о прабабушке все еще живы.

Например, ее пережила ее кухня. У моей двоюродной сестры Алексы до сих пор сохранились все кастрюли и сковородки Джимы, даже самые дырявые. И рецепты ее пережили: в детстве я уплетала чатни Джимы и маринованные огурчики Джимы, которые готовила моя мама, родом со Среднего Запада. Она Джиму никогда не видела, но в ее кулинарную книгу влюбилась сразу.

Пережило ее и имя: мой дядя Ник назвал дочку Маргарет, в честь драгоценной бабушки. И чувство юмора – когда мы с родственниками играем в карты и кому-то достаются плохие, мы говорим: «Подсунули свинью» – так всегда шутила за карточным столом наша Джима.

Продолжают жить и ее увлечения, которые спустя четыре поколения нашли самое яркое отражение в занятиях и устремлениях ее последовательниц по женской линии. Из шестерых правнучек Джимы три зарабатывают на жизнь писательством, одна владеет рестораном, еще одна творит на собственной кухне, да так, что прабабка ею бы гордилась; две кого угодно обыграют в карты, еще две имеют историческое образование и три жили за границей. И все мы любим хорошие вечеринки. У Джимы есть и две праправнучки школьного возраста, обаятельные девчушки, которые обожают читать и также унаследовали «главные качества хорошего повара» – отменный аппетит и чувство юмора.

Короче говоря, человек харизматичный и всеми любимый может задержаться на этой земле долго после смерти, вот что я пытаюсь сказать.

Готовясь написать это предисловие, я расспрашивала родных о Джиме, и вот что мне написал дядя Ник: «Помню Рождество 1969-го. Тебе тогда было ноль лет. Папа с мамой, я, Нэнси, твои родители и вы, двое карапузов, сидели в крошечной столовой на Мур-авеню. На столе горели свечи, мы с Джоном вернулись с войны, и все было просто замечательно. А потом твой отец сказал: „Еще бы Джима была здесь, и вообще красота“. Вот так-то».

Вот так-то.

Всем нам жаль, что она не прожила дольше, но что тут можно сделать? Жизнь подсунула свинью, как сказала бы Джима. Что случилось, то случилось. Сколько могла, она прожила. Но ее наследие просто замечательно. Я надеюсь, что с новым изданием своей книги рецептов Джима наконец найдет своих читателей, людей понимающих, поклонников и друзей, так же ценящих хорошую кухню, среди представителей нашего поколения. Ведь

она это заслужила.

Для меня же большая честь написать предисловие к этой книге – от имени Джимы.

Читайте на здоровье!

Предисловие
Маргарет Ярдли Поттер

Эта книга о том, как готовить простую пищу и принимать гостей. Всему этому я училась на своих шишках, ведь моя жизнь в качестве домохозяйки началась в блестящий – даже чересчур, пожалуй, – джазовый век: начало 1920-х, когда в дешевой еде и слугах ни у кого недостатка не было. Ужины, даже те, на которых присутствовали всего четыре человека, всегда были официальным (но далеко не всегда приятным) событием; если же за столом ожидалось больше шести гостей, доставались лучшие тарелки с золотой каемочкой, приглашались официантки в белых чепчиках и непременно готовилась рыба.

Мой опыт официальных приемов был короток и продлился три года – первые годы моего замужества. Потом родились маленький сын и крошка дочь, и это все усложнило: нянь, готовых служить также официантками, стало трудно найти. Тем не менее я ни на шаг не отступала от формата торжественных ужинов, который вбила в меня моя мать, стараясь изо всех сил поддерживать тот элегантный стандарт жизни, к которому привыкла она. Все это продолжалось до того рокового дня, когда я приготовила ужин в честь очень важного и именитого гостя, даже не подозревая о том, что это будет последнее мероприятие такого рода в моей жизни.

Все началось с обычного обсуждения меню по телефону; ради такого случая мать пообещала одолжить мне своего дворецкого. С ее помощью список блюд был наконец утвержден. Меню, как нам казалось, было очень простым.

• Коктейли, икра
• Устрицы в раковинах с соусом «коктейль»
• Бульон из зеленой черепахи[1]
• Запеченная икра сельди с соусом «тартар» в лимонных корзиночках

• Молодой картофель с зеленым маслом
• Канапе на черном хлебе
• Ломтики огурца с французской заправкой
• Сельдерей, редис, оливки
• Запеченный цыпленок с молодым горошком
• Горячие булочки
• Салат из свежего ананаса в корзинке из целого ананаса
• Мягкий сыр, горячие хрустящие крекеры, желе из красной смородины

На десерт мы решили подать вкуснейший трехъярусный торт безе, которым до сих пор славятся филадельфийские кондитерские, а затем, разумеется, кофе и бренди в гостиной, где напоследок сонных гостей ждали три столика для игры в бридж.

Пришел день званого ужина, и подоспела заказанная еда, однако к полудню до меня дошла новость, что мамин дворецкий ушел в запой, который случается с ним раз в полгода, и потому прислуживать не может, а наша малолетняя преступница, то есть моя неразумная дочь, похоже, заболела крупом и требует безраздельного внимания няни. Не унывая, я закатала рукава и взялась за работу бок о бок со своей поварихой. Та взбивала соус «тартар», а я вырезала корзинки из лимона, чьи края по этой причине выглядели так, будто их обгрызли, а не вырезали фигурно. Дальше я взялась за огурцы и канапе с черным хлебом, а повариха зажарила цыплят, икру и принялась чистить горох (бесконечное занятие; в те темные времена о замороженном горошке, который опусти в кипяток и вари, еще никто не слышал). Я уже смирилась с тем, что у нас не будет супа и салатов, и поблагодарила Бога за своего надежного кондитера и его трехъярусный торт, который должен был придать моему куцему ужину заключительную нотку торжественности и великолепия.

К пяти вечера все было готово: накрытый кружевной скатертью стол блестел хрусталем и серебром, лучшие блюда были выставлены в ряд, а мы с поварихой удалились в свои покои: она – немного отдохнуть, перед тем как продолжить работу, я – украсить макияжем то, что от меня осталось.

Моя младшая красотка-сестра, вторая почетная гостья, прибыла с чемоданами примерно в шесть вечера, с искренним сочувствием выслушала мой горестный рассказ, поклялась, что возьмется помогать, как только переоденется, пошла в комнату, воткнула в розетку щипцы, и – бац! – во всем доме вырубилось электричество, причем на весь вечер. В результате мы недосчитались двоих наших гостей, которые пришли вовремя,

увидели, что в окнах не горит свет, и уехали домой, даже не позвонив в дверь, – подумали, что ошиблись датой.

На кухне горели свечи, лишь усугубляя мрачную темноту, из которой кухарка вещала о подступающей нервной мигрени.

После наспех выпитых коктейлей няня, по-прежнему распространяющая вокруг себя аромат эвкалиптового раствора для ингаляций, которым она потчевала мою заболевшую дочь, объявила, что кушать подано. Но мои собственные нервы слегка расслабились, лишь когда со стола убрали остатки сочного цыпленка, поданного вслед за толстобокими солеными устрицами и селедочной икрой, запеченной до идеальной мягкости. Увы, я рано радовалась! Как только пришло время выносить десерт, из детской раздался плач, и моя «официантка» испарилась, как Золушка в полночь, успев шепнуть, что повариха уж точно справится с выносом торта. Смирившаяся со своей судьбой, но все еще уверенная, что шанс на спасение есть, я нажала на кнопку, связанную звонком с кухней, подождала, нажала еще раз, снова подождала и уже потом скрылась за дверью. Повариха сидела, уронив голову на руки среди стопки неразобранных тарелок и оплывших огарков, и сквозь слезы смотрела на частично разрезанный торт. Мигрень, на которую она жаловалась в начале вечера, разыгралась не на шутку, и несчастное создание едва доковыляло до своей комнаты наверху. Отважно пытаясь сохранить последние ошметки официальности, которая, как мне казалось, была необходима, я сама взяла торт и уже собралась вынести его к столу, когда на кухне появился мой самый почетный гость; сочувственно похлопав меня по спине, он сам взял пирамиду безе и потащил ее в гостиную. Там, водрузив ее на сервант, он провозгласил себя новым дворецким и, назвавшись Джимсом, принялся раскладывать торт на тарелки, благодушно уговаривая гостей взять и по второму, и по третьему куску. Кофе и бренди, поданные, как полагается, на серебряном подносе и в хрустальном графине, вынес мой муж, но к тому моменту от официальности не осталось и следа, и мои гости продолжили, как потом оказалось, свой самый приятный за многие годы вечер, играя в кости прямо на полу, при свете всех свечей, что остались в доме. Когда в полдвенадцатого пришел электрик чинить вылетевшие пробки, его тоже пригласили кинуть кости пару раз, после чего он доел торт и выехал на следующий вызов, став не в пример богаче, чем был.

Уже в ночи наш важный гость с превеликим удовольствием выпил пива на кухне, заедая его собственноручно приготовленными бутербродами с луком, а потом присоединился к игре в софтбол в холле, пиная вантузом дочкины мягкие

игрушки. К тому времени и его важность, и моя неудачная попытка организовать «правильный» прием были давно забыты, и я поняла, что официальные ужины без достаточного штата прислуги – это неубедительно и не стоит потраченных нервов.

С тех пор финансы вынудили меня сменить двенадцатикомнатный особняк в пригороде на четырехкомнатный сельский дом, за которым последовали множество летних коттеджей и, наконец, – крошечная городская квартира. В военные годы моим домом была ферма на восточном побережье Мэриленда – дом без отопления, отстоявший на много миль от ближайшего жилья. И во всех этих местах я раз за разом убеждалась, что искреннее радушие и изобилие простой еды даст любой хозяйке сто очков вперед в сравнении с теми, в чьей мышеловке не переводятся французские сыры. Обеспечьте все это, и толпы друзей начнут обивать ваш порог.

Уик-энд в компании гостей: краткий курс выживания

Долгая зима гриппа и простуд сказалась на здоровье моих детей, и врач, видимо, желая сделать нас окончательными банкротами, порекомендовал провести лето у океана. После долгих поисков мы наконец нашли пятикомнатный дом, который был нам по карману, – на нашем любимом курорте в Нью-Джерси. В доме не было гостиной и лежачей ванны, но это нас не очень-то смутило – чего нельзя сказать о допотопной нефтяной печи на две горелки, стоявшей в углу просторной кухни. Выглядела она не слишком многообещающе и впоследствии подтвердила все наши опасения. Диван на веранде раскладывался в не слишком удобную двуспальную кровать, и, обнаружив это, мой неизменно гостеприимный муж не смог удержаться от проявлений этой стороны своей натуры. С тех пор по пятницам, возвращаясь вечером с пляжа, я почти всегда обнаруживала его с двумя гостями, приехавшими на выходные и как раз переодевавшимися в купальные костюмы.

Морской воздух хорошо нагуливает аппетит, и вскоре я выяснила, что, если не подготовиться к набегу гостей заранее, субботу и воскресенье мне придется провести в фартуке в одиноком заточении, гремя кастрюлями и сковородками над вонючей печкой. Это и побудило меня создать собственную систему планирования, которая и по сей день служит мне верой и правдой.

На крыльце позади нашего дома стоял большой старинный ледник, и в конце каждой недели он был так набит продуктами, что крышка не закрывалась. В четверг вечером за место на полках сражались белый соус, отварной картофель и рис, майонез и французская салатная заправка, мелко нарезанная капуста и лущеный горох, тушеная курица, порезанная на кусочки, очищенные помидоры и вымытый латук; доставку мясного фарша или, когда хотелось шикануть, большого бифштекса заказывали

на субботу. В пятницу мои беспомощные отпрыски лишались утреннего похода на пляж, и перед тем как запечь им на обед рыбу с картошкой в большой жестяной духовке, громоздившейся поверх печи, я готовила многоярусный торт, пирог и рисовый или хлебный пудинг – все три десерта одновременно. После этого можно было расслабиться – никакой активной готовки от меня до понедельника больше не требовалось.

Меню на выходные было почти всегда одинаковым, зато у меня оставалась куча времени, чтобы собственно побыть с гостями. В пятницу вечером мы просто варили лобстеров или жарили крабов с мягким панцирем – в то счастливое время эти деликатесы стоили сущую ерунду. На гарнир были хашбраун и капустный салат, а к кофе я подавала торт и свежие фрукты.

На завтрак, признаюсь, воображения уже не хватало. Обычно гости получали холодные хлопья с молоком, яичницу и бекон, томатный сок и кофе – нравилось им это или нет! В субботу утром мы оставляли детей с няней, дав письменные указания, что дать им на обед и ужин, а сами набивали корзинку для пикника бутербродами с помидорами и оставшимся от завтрака беконом, добавив еще парочку с консервированной ветчиной и огурчиками. Кофе в термосе, пирог – и мы готовы были уплыть на весь день на взятой напрокат моторной лодке. Это была такая жуткая развалюха, что время нашего возвращения всегда оставалось под вопросом. Вернувшись же, мы были готовы приступить к ужину, который нас уже ждал – ну, то есть почти ждал. Холодный картофель заливали белым соусом и подогревали на пару; на соседней конфорке тем временем доводили до готовности зеленые овощи. Нарезанную на кусочки курицу смешивали с майонезом и сельдереем, добавляли латук и украшали помидорами. Если времени было чуть больше, я делала карри из птицы, разогревала рис, а к этому – большую тарелку помидоров с нарезанным кольцами луком и французской заправкой. На десерт были фрукты с пикантным сыром или снова торт.

Как правило, ранним вечером в воскресенье гости уезжали, поэтому с утра мы уходили и весь день сидели на пляже, чтобы пообедать попозже, – хотя угадайте, кому приходилось уходить раньше, чтобы накормить детей и уложить их спать? Мне вечно указывали, что я всю неделю могу бездельничать и загорать, так зачем сидеть на пляже еще и в воскресенье… когда там так весело и есть с кем посплетничать? И правда, зачем?

Когда порядком подрумянившаяся троица наконец появлялась на пороге, распространяя пары джина, нередко в компании голодных приятелей, подобранных по пути на каких-то коктейльных вечеринках, я кормила оголодавшую орду жареными

котлетами или бифштексом с гарниром из того же капустного салата и помидоров. Еще я варила лапшу и свежую кукурузу – их можно было приготовить за пять-десять минут, пока готовое мясо стояло на плите, накрытое крышкой: так оно становилось еще более сочным. Мясо я ставила в центр стола на большом подогретом блюде, вокруг раскладывала лапшу в форме венка и поливала вкуснейшей подливкой, оставшейся от жарки, добавив к ней немного сливочного масла, воды и несколько капель вустерширского соуса.

На десерт у нас был рисовый пудинг и то, что осталось от торта. Если оставался еще и пирог, подавала и его – с шариком мороженого для каждого гостя.

Предложенное меню куда проще приготовить на современной плите; вы можете заменять блюда по своему вкусу. Например, использовать готовый холодный мясной хлеб вместо курицы, окорок, нарезанный толстыми ломтями, вместо бифштекса и лакомое рагу из баранины, которое нужно только разогреть за пару минут. С такой подготовкой трудиться в выходные и вовсе не придется. Приготовьте как можно больше блюд заранее, придумайте или, еще лучше, запишите три-четыре варианта блюд, которые можно хранить в холодильнике, и в понедельник вы не только посмеетесь над хозяйками, измученными непрерывной трехдневной готовкой, но и сможете бежать вслед и махать ручкой уезжающим гостям, а не падать на пороге без сил, как только их автомобиль скроется из виду!

Дополнительное меню для уик-энда

Блюда в этих меню повторяются, и списки продуктов для подготовки выглядят длинными, но само приготовление, как правило, занимает очень мало времени, причем многие блюда можно готовить одновременно. Для хранения используйте контейнеры с крышками, поставив один на другой в холодильнике.

Меню 1

Пятница, ужин
Жареная рыба с лимонным маслом (рецепт масла на с. 131)
Хашбраун (с. 219–220)
Шпинатное кольцо с огурцами (с. 118–119)
Фруктовый компот (с. 239–240)

Торт (рецепт коржей на с. 156–157)

Суббота или воскресенье, обед

Гороховый суп-пюре с гренками (с. 48)

Салат с ветчиной и заправкой из рокфора (рецепт заправки на с. 138)

Горячий имбирный кекс (из готовой смеси для выпечки)

Суббота, ужин

Отбивные из телятины с помидорами и баклажаном (с. 66–67)

Запеченный картофель (с. 222)

Капустный салат (с. 140, 243–244)

Английский десерт (с. 152)

Воскресенье, сытный поздний завтрак

Фруктовый сок

Хлопья с холодным молоком

Рагу из почек (с. 260–261)

Вафли (с. 265)

Кофе

Воскресенье, ужин

Мясные котлеты с запеченными помидорами (рецепт помидоров на с. 113–114)

Гратен из картофеля (с. 220–221)

Зеленый горошек

Круглое соленое печенье (с. 199)

Пирог (на ваш выбор)

ПОДГОТОВКА

Помеченные звездочкой (*) блюда можно хранить в холодильнике в закрытых контейнерах; для блюд, помеченных уголком (^), можно использовать вчерашние остатки.

В среду вечером

Замочите горох для супа.

В четверг

Отварите картофель и нарежьте мелкими кубиками*.

Подготовьте шпинат в соответствии с рецептом*^.

Нарежьте лук кольцами*.

Отварите зеленую фасоль*^.

Приготовьте торт из трех коржей, промажьте кремом два коржа.

Сделайте тесто для пирога и раскатайте его по размеру тарелки*.

Сварите фруктовый компот*.

Отварите почки для рагу*.

В пятницу

Сделайте заварной крем (с. 152–153) и полейте им оставшийся корж для торта – получится заготовка для английского десерта*.

Приготовьте французскую салатную заправку*.

Вымойте салатные листья для салата с ветчиной*.

Вымойте помидоры на воскресенье*.

Приготовьте рагу из почек*.

Обдайте кипятком огурцы для шпинатного кольца*.

Порежьте ветчину для салата*.

Приготовьте капустный салат*.

Приготовьте зеленые овощи на воскресенье (если не используете замороженные)*.

Почистите картофель для запекания.

Обваляйте кусочки баклажана в хлебных крошках и обжарьте*^.

Обваляйте телячьи отбивные в хлебных крошках и обжарьте*^.

Запеките помидоры (на это потребуется 15 минут)*^.

Все необходимые приготовления сделаны; теперь можно сесть, расслабиться и ждать приезда гостей. Осталось сделать еще кое-что, но совсем немного.

Пятница, ужин

Пожарьте рыбу и запеките фаршированные огурцы.

Приготовьте хашбраун.

Суббота, обед

Разбавьте гороховый суп молоком и подогрейте; поджарьте хлеб, сделайте гренки; смешайте салат; испеките имбирный кекс из готовой смеси для выпечки.

Суббота, ужин

Подрумяньте лук, добавьте в кастрюлю телячьи отбивные,

баклажаны и другие компоненты и запеките; в той же духовке одновременно испеките картофель.

Воскресенье, завтрак
Подогрейте рагу из почек; испеките вафли.

Воскресенье, ужин
Полейте картофель белым соусом и запеките; пожарьте котлеты и запеките помидоры; испеките соленое печенье; отварите зеленые овощи; подогрейте пирог.

Меню 2

(более экономичное)

Пятница, ужин
Запеканка из рыбы (с. 102–103)
Картофель по-деревенски (с. 220)
Спаржа со сливочным маслом (с. 110–111)
Огурцы с французской заправкой (рецепт заправки на с. 137)
Вишневое кольцо (с. 155)

Суббота, обед
Биск из моллюсков (с. 47)
Картофельный салат (с. 141)
Фаршированные яйца (с. 212)
Сыр

Суббота, ужин
Колбаски жареные (с. 260)
Гратен из макарон (с. 220–221)
Фаршированные помидоры (с. 113, 144)
Капустный салат (с. 140, 243–244)
Печеные фрукты
Торт (рецепт коржей на с. 156–157)

Воскресенье, ужин
Рагу из баранины с горохом (с. 68)
Мелкий молодой картофель, сваренный в кожуре
Зеленый салат (на усмотрение)
Крем-брюле (с. 154–155)

ПОДГОТОВКА

В четверг

Испеките вишневое кольцо*.

Отварите картофель*.

Сделайте капустный салат*.

Нарежьте огурцы ломтиками, положите в салатник, полейте французской заправкой*.

Приготовьте белый соус*.

Сварите биск из моллюсков*.

В пятницу

Отварите яйца вкрутую, нафаршируйте часть для субботнего обеда.

Отварите рыбу и отделите от костей; выложите рыбу и оставшиеся отварные яйца в смазанную маслом форму для запекания*.

Приготовьте начинку для фаршированных помидоров*.

Отварите макароны и положите в смазанную маслом форму для запекания, посыпьте сыром*.

Приготовьте фрукты*.

Испеките коржи для торта*.

Приготовьте рагу из баранины*.

Сделайте крем-брюле, но без карамелизованного верхнего слоя*.

Вымойте зеленый салат*.

Вымойте помидоры*.

ПЕРЕД САМОЙ ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ

Пятница, ужин

Посыпьте рыбу хлебными крошками, полейте белым соусом и запеките; сварите, а затем обжарьте картофель, отварите спаржу, слейте воду и положите сливочное масло.

Суббота, обед

Сварите биск из моллюсков; сделайте картофельный салат.

Суббота, ужин

Полейте макароны белым соусом и запеките; обжарьте колбаски с двух сторон и доведите до готовности в духовке; нафаршируйте помидоры и запеките одновременно с колбасками; карамелизуйте крем-брюле, посыпав его сахаром, – все одновременно. Уберите крем-брюле в холодильник.

Воскресенье, ужин

Подогрейте рагу из баранины, отварите картофель, отварите горошек и посыпьте им рагу перед подачей.

Меню 3

Пятница, ужин

Перцы, фаршированные крабовым мясом (примерный рецепт на с. 66)

Хашбраун (с. 219–220)

Холодная спаржа с соусом «винегрет» (с. 111, 138)

Вишневый пудинг (с. 155–156)

Суббота, обед

Луковый суп (с. 50)

Подогретый французский багет

Холодные мясные деликатесы

Салат из помидоров

Суббота, ужин

Запеченный окорок с карамелизованным сладким картофелем и яблоками (с. 67)

Зеленые овощи

Кукурузный хлеб (из готовой смеси для выпечки)

Капустный салат (с. 140, 243–244)

Свежие фрукты

Булочки с корицей (с. 193–194)

Воскресенье, ужин

Цыпленок с креольским соусом (рецепт соуса на с. 128–129)

Рис (с. 239)

Овощной салат с французской заправкой (рецепт заправки на с. 137)

Пирог (на ваше усмотрение)

ПОДГОТОВКА

В четверг

Отварите картофель и нарежьте мелкими кубиками*.

Отварите спаржу*.

Приготовьте соус «винегрет»*.

Приготовьте французскую заправку*.

Сделайте тесто для булочек с корицей*.

Обдайте кипятком перцы*.

В пятницу

Приготовьте зеленые овощи на субботу*.

Испеките булочки с корицей*.

Вымойте латук*.

Сделайте капустный салат*.

Отварите цыпленка и порежьте на кусочки*.

Сделайте креольский соус*.

Отварите рис, слейте воду*.

Отварите небольшое количество овощей для воскресного салата или запланируйте, как использовать остатки*.

Испеките пирог*.

Подготовьте все для пудинга*.

Подготовьте крабовое мясо, нафаршируйте им перцы, выложите перцы в смазанную маслом форму*.

Сварите луковый суп на курином бульоне*.

ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ

Пятница, ужин

Запеките фаршированный перец; добавьте молоко и яйца к смеси для пудинга и залейте ею вишни, запекайте в той же духовке одновременно с перцами; пожарьте картофель, полейте спаржу соусом «винегрет».

Суббота, обед

Подогрейте луковый суп; сделайте салат.

Суббота, ужин

Обложите окорок сладким картофелем и яблоками, нарезанными кольцами, и запеките; отварите зеленые овощи; подогрейте булочки с корицей.

Воскресенье, ужин

Разогрейте цыпленка в креольском соусе; подогрейте рис, сделайте салат, подогрейте пирог.

Ода супам

Ваш городской дом с узким фасадом возвышался на четыре этажа над полуподвальной кухней. Единственным средством сообщения между этажами были металлические переговорные трубы, издававшие мелодичный свист, но не более того. К счастью, внутренние комнаты выходили в воздушный колодец, и это, несмотря на царившую там антисанитарию, было очень удобно – вся семья, даже моя респектабельная мамаша, находила этот способ общения с нашей верной ирландской поварихой Джейн гораздо более сподручным. Стоило со скрипом поднять окно, как та непременно отзывалась: «Мэм?» Ее слова возносились вверх, а вслед им, как правило, сверху слышалось: «У нас суп есть? Будут гости». Джейн всегда надеялась услышать что-то менее предсказуемое, что было ясно по ее скучающему «Да, мэм», которое мрачным эхом отскакивало от стен колодца, – после чего она удалялась в свою кухонную нору.

Джейн ревностно охраняла свои кулинарные хитрости, и для других членов семьи так и осталось загадкой, как ей удавалось снабжать нас супом безостановочно. Но поскольку я была в ее глазах странным существом, «юной леди, которая любит готовить», перед самой моей свадьбой Джейн нарушила свое правило и приоткрыла мне свой секрет, научив готовить свой вкуснейший ОВОЩНОЙ СУП.

Для начала возьмите три фунта говядины – половину этого веса должна составлять кость. Просто спросите в проверенной мясной лавке, чтобы вам дали суповой набор или полтора фунта постной говядины и полтора фунта берцовой кости. Порежьте мясо на кусочки и быстро обжарьте половину в небольшом количестве жира, срезанного с мяса, в кастрюле, которую будете использовать для варки супа. Добавьте оставшееся мясо и кости, залейте четырьмя квартами холодной воды и дайте постоять полчаса. Затем накройте крышкой и варите на медленном огне в

течение часа, после чего добавьте по четверти стакана нарезанной моркови, лука и сельдерея (если есть репа, то и ее), одну веточку петрушки, щепотку тимьяна и немного лаврового листа. Продолжайте варить под крышкой еще около двух часов (а если хотите, и весь день), а за час до конца варки добавьте одну столовую ложку соли. Процедите и охладите, накрыв крышкой.

У вас получился суповой бульон, без которого немыслима кухня хорошей хозяйки. Сегодня его место заняло содержимое красно-белых банок, и, надо признать, оно почти ничем не хуже – но все же хуже этого бульона!

Далее. Снимите застывший жир с бульона, оставив две столовые ложки для придания вкуса. Доведите бульон до кипения и добавьте консервированные томаты в собственном соку (1 банка) или пинту мякоти спелых очищенных помидоров, одну чайную ложку мелко нарезанной петрушки и две столовые ложки ячменя или риса. Затем всыпьте одну чайную ложку сахара, по полстакана очищенного лука и моркови, столько же сельдерея с листьями и четверть стакана капусты или репы (все это нужно мелко порезать). Попробуйте и приправьте по вкусу, добавьте соль, если нужно, и варите на медленном огне еще два-три часа, после чего подавайте с крекерами, пресным печеньем или тостами. Если к супу подать салат, получится вкусный и питательный обед или легкий ужин.

Это всего лишь рецепт-основа, и, когда вы наловчитесь, на этом супе сможете продержаться несколько дней. Добавляйте в кастрюлю новые или оставшиеся от вчерашней готовки овощи и мясо; воду, в которой они были сварены. Горошек, окра, плоская или стручковая фасоль, кукуруза, спаржа, лапша, спагетти, макароны, картофель – все это прекрасно подходит. Только не используйте большой объем какого-либо одного продукта. Овощи режьте кусочками – и поосторожнее с брокколи, капустой и репой, которые имеют очень резкий вкус. Соотношение жидкости к овощам пусть будет три-четыре к одному, а если суп покажется слишком густым, добавьте томатного сока, консервированного консоме (осветленного бульона) или воды.

К супу быстро привыкаешь, и однажды летом, проведенным у моря, мы ели его так часто, что к обеду и ужину звали так: «Идите есть суп!» Этот семейный клич переняла и наша необученная горничная, поэтому, когда осенью мы вернулись домой, она не сразу вспомнила прежний, обычный – «Прошу к столу!» – и звала всех «есть суп» даже в присутствии гостей.

ОВОЩНОЙ СУП № 2 быстрее в приготовлении, но почти не отличается от более наваристого супа № 1. Указанное количество

продуктов рассчитано на 4–6 порций.

Растопите одну столовую ложку сливочного масла и на среднем огне обжарьте в нем по полстакана крупно нарубленного лука, моркови и сельдерея – стеблей или листьев. (Вернее, потушите до мягкости, но не зажаривайте). Добавьте четыре помидора, нарезанных кубиками (очищенных или из банки), и две банки готового бульона, разбавленного равным количеством простой воды или овощного отвара. Добавьте четверть чайной ложки сахара. Готовьте не меньше получаса, а если спешите, перед приготовлением можно натереть овощи на терке или измельчить в блендере. Посолите по вкусу.

ОВОЩНОЙ СУП № 3 также рассчитан на 4–6 человек.

Для этого супа растопите одну столовую ложку сливочного масла и потушите в нем по полстакана мелко нарезанных листьев сельдерея, зеленого лука, моркови и водяного кресса, а также четверть стакана зеленых листьев салата-латука, также мелко нарезанных. Добавьте стакан томатного сока и банку консоме, разбавленного двойным объемом воды или овощного отвара. Варите полчаса или дольше.

Горячий бульон – лучшее начало сытного ужина или обеда, и хотя Джейн нас бы не одобрила, консервированный бульон (консоме) вполне может заменить домашний суп – если избавиться от металлического привкуса консервов. Чтобы сделать это, необходимо разбавить бульон равным количеством томатного сока, добавить в каждую тарелку дольку лимона или одну чайную ложку сливок или сметаны и посыпать петрушкой – и все подумают, что вы часами стояли над раскаленной плитой, помешивали и процеживали, настолько незаметна будет разница во вкусе. Так можно приготовить ТОМАТНОЕ КОНСОМЕ. Приправив его щепоткой карри и исключив сливки и сметану, вы получите СУП ПО-ИНДИЙСКИ. Можно разбавить консервированный бульон всего половиной объема воды, добавить на дно каждой тарелки одну чайную ложку сухого хереса, налить бульон и положить сверху дольку лимона и по одной чайной ложке рубленого яйца и петрушки. Получится хороший бульон без следа «консервированного» привкуса. А если положить в каждую тарелку несколько кубиков спелого авокадо, вот вам подделка под СУП ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ЧЕРЕПАХИ – причем неплохая.

БИСК ИЗ МОЛЛЮСКОВ и БИСК ИЗ УСТРИЦ готовятся совершенно одинаково. Положите в кастрюлю мелко

порубленную мякоть из двух-трех раковин и пинту процеженного устричного или моллюскового сока, доведите до кипения. Приготовьте пинту белого соуса. Держите соус горячим на водяной бане, подмешайте к нему кипящий устричный бульон с мякотью. Вот, собственно, и все. Главное, НЕ прокипятить готовый биск еще раз.

КОНСОМЕ ИЗ МОЛЛЮСКОВ – это всего лишь горячий процеженный моллюсковый сок с добавлением мелко нарезанной мякоти моллюсков или без нее.

КОНСОМЕ «БЕЛЬВЬЮ» – процеженный моллюсковый сок, разведенный равным количеством куриного бульона, с добавлением взбитых сливок и щепотки мелко порубленного лука-резанца. Это очень вкусный пикантный суп, носящий гордое название знаменитого отеля в Филадельфии.

Сушеный зеленый горох – основа для трех лучших на свете густых супов, и мои указания помогут вам приготовить каждый из них.

Внимательно прочтите инструкцию на упаковке, и если там не написано, что горох не требует замачивания, замочите два стакана на ночь в кварте воды; перед приготовлением слейте воду.

Порежьте кубиками кусок засоленной свинины в два дюйма толщиной; обжарьте до хрустящей коричневой корочки и отложите.

В жире потушите до мягкости по четверти стакана мелко нарезанного лука, моркови и сельдерея. Добавьте замоченный горох, четыре стакана воды, одну столовую ложку соли и четверть чайной ложки черного перца.

Варите на маленьком огне до тех пор, пока горох не станет нежным и мягким; вода не должна испаряться.

Пропустите суп через сито или размельчите в блендере.

Горох быстрого приготовления варится около получаса; сухой, после замачивания, – от трех до четырех часов.

Для ГОРОХОВОГО СУПА ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ растопите в кастрюле одну столовую ложку жира от бекона и добавьте одну столовую ложку муки. Подержите муку на среднем огне в течение нескольких минут, затем постепенно влейте четыре стакана воды и всыпьте полтора стакана отварного гороха. Доведите до кипения и подавайте с кусочками хрустящей жареной свинины.

Для СУПА-ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА растопите одну столовую ложку сливочного масла на среднем огне, подмешайте одну столовую ложку муки и постепенно влейте четыре стакана нежирных сливок или молока, затем добавьте один стакан отварного гороха.

Для ОСТРОГО ГОРОХОВОГО СУПА ПО-ИНДИЙСКИ обжарьте муку на масле, как в предыдущем рецепте, постепенно влейте четыре стакана томатного сока и всыпьте один стакан отварного гороха; приправьте половиной чайной ложки порошка карри. Возможно, понадобится и больше карри – в зависимости от вида приправы, – но в готовом супе вкус пряности должен едва чувствоваться. Получится суп, почти не отличимый от того, который готовится по гораздо более сложному и трудоемкому рецепту.

Весной и ранним летом, в сезон свежего зеленого горошка, приготовьте ГОРОХОВЫЙ ВИШИСУАЗ на 4–6 человек.

Отварите до мягкости свежий горошек (1 стакан) в достаточном количестве куриного бульона (около двух стаканов, горошек должен быть покрыт полностью), затем протрите через сито или измельчите в блендере.

Обжарьте муку на сливочном масле, как в предыдущих рецептах, медленно влейте три стакана нежирных сливок или жирного молока, добавьте протертый горошек и доведите до кипения.

Посолите по вкусу и подавайте в своих самых красивых супницах, украсив каждую порцию половиной чайной ложки измельченного лука-резанца или зеленого лука. Этот суп – прекрасное начало званого обеда. К нему хорошо подать очень тонко нарезанный поджаренный теплый хлеб.

БОРЩ – овощной суп по-русски. Чтобы накормить компанию из 4–6 человек, потушите один стакан нарезанной капусты и по столовой ложке рубленого лука и моркови в двух столовых ложках сливочного масла. Добавьте стакан мелко нарезанной консервированной свеклы, полстакана свекольного сока из банки, одну столовую ложку разбавленного уксуса и пять стаканов говяжьего бульона с несколькими кусочками отварного мяса (или 3 стакана консервированного консоме и 2 стакана воды). Варите минимум час на медленном огне. Немного посолите и подавайте, добавив в каждую тарелку по столовой ложке сметаны.

Традиционное рождественское блюдо в нашем доме –

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП.

Растопите три столовые ложки сливочного масла, добавьте в масло столовую ложку мелко нарезанных листьев сельдерея, столовую ложку тертой моркови и три стакана лука, нарезанного очень тонкими кольцами (кольца разделить). Накройте крышкой и готовьте на среднем огне до тех пор, пока лук не станет очень мягким и золотистым. Добавьте пять стаканов бульона или три стакана концентрированного бульона из банки и два стакана воды; всыпьте одну столовую ложку тертого пармезана.

Варите на очень маленьком огне 45 минут, накрыв крышкой, затем посолите по вкусу.

Возможно, вам покажется, что луковый вкус у этого супа несколько больше выражен, чем в тех супах, к которым вы привыкли, однако, как сказала одна рассерженная старушка, когда к ней подошла незнакомка на улице и шепнула, что из-под юбки видна комбинашка, «мне так нравится».

Подавайте суп, налив его поверх толстых ломтей поджаренного французского багета, и предоставьте гостям самим насыпать в тарелки столько тертого сыра (пармезан или романо), сколько душе угодно. По возможности не используйте для этого – и любого другого – рецепта готовый, уже натертый «итальянский» сыр, что бы это ни значило (сыр, который продается в контейнерах типа солонок, убивающих весь вкус). Почти в каждом магазине итальянских продуктов есть широкий выбор твердых сыров. Такой магазин наверняка есть рядом с вами; его хозяин с радостью посоветует нужный сорт сыра и даже натрет его для вас. Или купите четверть фунта сыра, отнесите домой и натрите сами. Заплатите вдвое меньше, а продукта получите больше – и намного лучшего качества!

Кстати, однажды я заполучила верного друга в лице респектабельного президента банка: тот долго лежал в больнице, а я еженедельно посылала ему празднично упакованный контейнер с пинтой лукового супа, двумя кусочками тоста и конвертиком тертого сыра. Это было его любимое блюдо, однако домашние не разделяли его любви; наконец, к радости своей, он смог насладиться им беспрепятственно. Не думаю, что этот суп подходит для диеты любого больного, зато точно знаю, что дымящаяся тарелка лукового супа – отличное лекарство от похмелья, за чудесно короткое время способное восстановить жизнеспособность любого калеки.

ЧЕСАПИКСКИЙ БУЙАБЕС – лучший рыбный суп в мире по другую сторону от Марселя. Для того чтобы приготовить 4–6

порций этого супа, разогрейте полстакана оливкового масла – только именно оливкового, без вариантов, пожалуйста, – и потушите в нем три четверти стакана мелко нарезанного лука, один мелко нарезанный зубчик чеснока, одну столовую ложку тертой моркови и одну столовую ложку мелко нарезанных листьев сельдерея. Добавьте по щепотке свежего укропа, розмарина и базилика – если найдете. Затем положите мякоть четырех очищенных от кожицы свежих или консервированных помидоров и на один дюйм лимонной цедры, срезанной и мелко натертой. Варите на маленьком огне 15 минут.

В отдельную кастрюлю поместите кости от рыбы весом в два с половиной фунта и две рыбные головы, а филе без костей выложите сверху. Добавьте две луковицы, нарезанные кольцами, немного лаврового листа и мускатного ореха и шесть горошин перца. Залейте тремя стаканами воды, посолите и варите на маленьком огне до мягкости рыбы. Снимите с огня, выньте кусочки рыбы. Затем поварите рыбные кости и головы еще минимум час в том же бульоне. Процедите и, если нужно, добавьте воды, чтобы получилось жидкости на четыре стакана. Добавьте бульон к овощам, накройте крышкой и варите на медленном огне еще час.

Далее добавьте полстакана консервированных мидий, полстакана очищенных вареных креветок, свежих или консервированных; можно положить также отварное мясо лобстера или краба – тоже по полстакана. Затем добавьте вареную рыбу, быстро вскипятите, посолите по вкусу и подавайте, налив суп поверх кусочка поджаренного французского багета.

Для этого супа годится любая рыба, свежая или мороженая, но постарайтесь, чтобы ее было как минимум два или лучше три вида. Если рыба мелкая, после варки и перед добавлением к бульону выньте как можно больше косточек. Для совсем уж аристократических приемов в духе Теккерея можно добавить в суп щепотку шафрана. Этот рецепт, возможно, заставит вздрогнуть поклонников настоящего французского буйабеса, но все изменится, как только они попробуют этот суп: вкусный и сытный. Ведь и мы по эту сторону океана тоже можем быть гурманами.

Сытный ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП – почти забытое ныне блюдо. Замочите полтора стакана чечевицы на ночь; утром слейте воду. Растопите одну столовую ложку сливочного масла, потушите в нем две столовые ложки мелко нарезанного лука, одну столовую ложку мелко нарезанной моркови и одну столовую ложку нарезанных листьев сельдерея. Добавьте чечевицу, восемь

стаканов воды, две чайные ложки соли, четверть чайной ложки перца и щепотку кайенского перца; варите на маленьком огне, пока чечевица совсем не разварится.

Снимите с плиты и слегка разомните чечевицу, используя толкушку для пюре или большую ложку. Растопите одну столовую ложку сливочного масла, добавьте одну столовую ложку муки, взбейте и медленно влейте в чечевичный суп. Добавьте две сосиски, порезанные тонкими кусочками, и варите на маленьком огне под крышкой минут пятнадцать. Затем подавайте.

В холодный ветреный день, когда сквозняки завывают в окнах «у-ху», никакие гоблины или гремлины не достанут вас, если у вас припасена тарелочка этого супа.

Страсти по жаркому и прочие невегетарианские радости

Кажется, совсем недавно я стояла у окна и смотрела, как мой маленький светловолосый мальчик в первый раз идет в школу. Позолоченные пуговки на его темно-синей форменной

шинели поблескивали на ярком осеннем солнце, на перекрестке он остановился и внимательно посмотрел сначала налево, потом направо, как его и учили, и лишь потом побежал через улицу. Потом он снял свою круглую матроску с гордой надписью «Военно-морской флот США» и помахал мне, крикнув тонким голоском: «Все в порядке, мама, не волнуйся!», – и мгновение, которое мы оба запомним на всю жизнь, закончилось.

Не успела я опомниться, как сын сменил короткие штанишки на свои первые длинные брюки и уехал в школу-интернат. Потом был колледж, а теперь сын женат, и другой светловолосый мальчик с тем же именем ходит в ту же школу почти тем же путем – не успеешь оглянуться, как его наверняка отправят в тот же интернат и тот же колледж. Сейчас самое время оркестру заиграть сентиментальную песенку со слезливым припевом «Мама, ма-ма», но признаюсь честно: из того времени мне больше всего запомнилось, как я пришиваю метки на куртки и штаны и в сотый раз напоминаю сыну номер поезда, на который нужно сесть, чтобы попасть домой из школы. И, конечно, те дни, когда он приезжал домой на каникулы.

Многие годы торжественные встречи проходили по одному сценарию. Сперва мы поднимали флаг у дома – не столько из патриотизма, сколько чтобы подшутить над моей младшей дочерью, которая обожала брата, но притворялась, что ревнует, и сердито заявляла, что к его возвращению «разве что флаг поднять осталось». А еще, за несколько дней до возвращения сына, в ответ на его жалобные письма с просьбами приготовить на праздничный ужин его любимое блюдо, я бралась за приготовление жаркого.

Позднее – на целых четыре года – мой мальчик снова надел темно-синюю морскую форму. Перед отправкой на бои в Японию они с женой и малышом приехали к нам в увольнительную. Как вы, наверное, уже поняли, семья наша не отличается сентиментальностью, однако, когда сын увидел звездно-полосатый флаг, гордо развевающийся над дверью, и принюхался, войдя в дом, он взглянул на меня и спросил: «Жаркое, да, мам?» Кажется, в тот момент мы оба чуть не расплакались. Потом сын приехал домой, и мы подняли флаг и приготовили ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ уже в честь того, что он вернулся навсегда.

Вот как готовится это блюдо, которого всегда ждут с нетерпением.

Сначала возьмите кусок высококачественной говядины весом 4–5 фунтов и около пинты красного вина – кларета или бургундского, можно и американского, но только хорошего: никогда не используйте для готовки плохое вино, вы же не станете его пить, так?

Положите мясо в неглубокую миску, залейте вином, добавьте две нарезанных кольцами луковицы и один раздавленный зубчик чеснока, полстакана мелко нарезанного сельдерея, щепотку тимьяна и немного лаврового листа, если любите. Мы не очень любим лаврушку, но многим она нравится. Замочите на 24 часа минимум, переворачивая мясо каждые восемь часов или около того.

Когда придет время готовить, тщательно обсушите мясо, однако вино не выливайте (я слегка промокаю мясо бумажным полотенцем). Порежьте мясо на порционные куски и обваляйте их в муке. Обжарьте в глубокой кастрюле четыре унции мелко нарезанной засоленной свинины (или растопите столько же нутряного сала). Добавьте говядину, тщательно подрумяньте со всех сторон, влейте винный маринад, достав из него лавровые листья, добавьте четыре очищенных помидора и оставьте тушиться, плотно накрыв крышкой, не менее чем на час. Затем положите лук и целую мытую морковь из расчета по две на человека. Несколько штук репы также не повредит. Приправьте примерно столовой ложкой соли (без горки) и большой щепоткой перца.

Далее необходимо дождаться, чтобы овощи сварились, – на это нужно примерно час готовки на медленном огне. Тем временем отварите около двух пачек широкой лапши в достаточном количестве подсоленной воды. Слейте воду, а лапшу держите горячей в дуршлаге на водяной бане.

Теперь самое интересное. Выложите жаркое и овощи на

большое подогретое блюдо. По краям блюда разложите в виде гнезд горячую отварную лапшу, положив в каждое гнездо кусочек сливочного масла.

Загустите подливу (то, что осталось в кастрюле) сметаной (полстакана), предварительно доведя подливу до кипения (должны появиться маленькие пузырьки). Если консистенция покажется вам недостаточно густой, добавьте немного муки или крахмала, разведенного в холодной воде. Подливу подавайте отдельно.

Большая миска салата, заправку для которого готовил сам герой, один из маминых пирогов на десерт плюс немного сыра и кофе в течение всего ужина – может ли быть торжественный ужин лучше этого, возвращается ли виновник торжества из школы или с войны?

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ вовсе не обязательно должно представлять собой то безвкусное блюдо, что подается в большинстве домов. Грамотно приготовленная нога молодого весеннего барашка вообще не требует никаких улучшений, но если возраст и мягкость вашей баранины вызывают сомнения, попробуйте сделать так.

На одну баранью ногу возьмите два полных стакана мелко нарезанной зелени петрушки, смешанной с одной чайной ложкой измельченного лука-резанца или просто зеленого лука. Затем острым тонким ножом (я использую небольшой нож для мяса) сделайте в мясе четыре-пять маленьких надрезов до самой кости, не слишком близко друг к другу. Как можно плотнее набейте каждый надрез зеленью. Нарежьте зубчик чеснока тонкими ломтиками и в разных местах с помощью ножа углубите в мясо.

Насадите на вертел 3–4 бараньих почки, срезав с них половину жира, и поджарьте на гриле. Это – бонус к основному блюду. Если мясо слишком постное, можно положить сверху немного почечного жира.

Натрите баранью ногу мукой с солью и перцем, положите на противень, не накрывая, и добавьте стакан красного вина, разбавленного водой в соотношении 1:1. Запекайте на умеренном огне, при 350 градусах[2], из расчета полчаса на каждый фунт веса. Время от времени проверяйте мясо и поливайте его выделившимся соком.

Когда мясо будет наполовину готово, уберите почечный жир, если вы его добавляли, и обложите кусок двумя маленькими целыми очищенными морковками, двумя очищенными луковицами и двумя очищенными и облитыми кипятком картофелинами на каждого гостя. Добавьте еще вина и воды, если

все соки испарились. Готовность блюда определяется так: овощи должны слегка покрыться золотисто-коричневой корочкой, а мясо стать хрустящим снаружи и влажным и сочным внутри. Добавьте немного муки и воды к соку на противне и вскипятите – получится замечательная подлива! К этому блюду не нужно даже подавать смородиновый или мятный соус.

Допустим, у вас осталась недоеденная баранина – что же делать? Есть одно простое решение. Попробуйте ОСТРУЮ БАРАНИНУ. Сделайте маринад из расчета четыре столовые ложки растительного масла, четыре столовые ложки пряного уксуса, две столовые ложки английской горчицы и одна чайная ложка вустерширского соуса; полейте этой смесью мясо, нарезанное тонкими ломтиками. При желании можно оставить мясо в маринаде на всю ночь.

Растопите в большой чугунной сковороде немного сливочного масла и, когда появятся шипящие пузырьки, положите мясо и обжарьте с двух сторон до коричневой корочки. Влейте оставшуюся подливу, маринад и воду, чтобы кусочки мяса были полностью накрыты; при необходимости немного загустите соус.

Дайте потомиться полчаса и выложите на подушку из риса или горячей широкой лапши; отдельно предложите чатни. Очень вкусное блюдо! Резкий вкус горчицы при приготовлении полностью исчезает, и в результате аромат у блюда просто неописуемый.

Следующий рецепт родом с одного из островов Британской ВестИндии – Сент-Люсии, где жаркий климат, а свежее мясо очень жилистое, поэтому ему нужна особая обработка. Это блюдо я ела в чудесном маленьком отеле «Сент-Антуан», хозяйке которого очень хотелось знать, как готовятся настоящие бостонские запеченные бобы. Вот мы с ней и обменялись рецептами, при этом обе не остались внакладе.

Итак, ТУШЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК на шестерых. Это достаточно дорогое блюдо с роскошным насыщенным вкусом.

В раскаленной духовке обжарьте три маленьких нежных цыпленка по пять минут с каждой стороны. После появления золотисто-коричневой корочки разрежьте пополам. В большой чугунной сковороде растопите полфунта сливочного масла, добавьте две столовые ложки муки и одну чайную ложку соли и вымешайте до однородности. Постепенно влейте пинту (или немного больше) сливок и готовьте до загустения. Положите в соус цыпленка, накройте сковороду и поставьте в духовку,

разогретую до умеренной температуры – 350 градусов, – на полчаса или чуть дольше.

Это блюдо прекрасно подходит для ужина; его хорошо подать после горячего или холодного бульона с хрустящим картофелем фри или пикантным салатом.

КАЧЬЯТОРЕ ИЗ КУРИЦЫ на шестерых готовится так: возьмите две трехфунтовые курицы для жарки, порезанные на порционные куски, обваляйте в муке, соли и перце и обжарьте в полстакане оливкового масла. Достаньте курицу и положите кусочки в кастрюлю.

Добавьте к маслу на сковородке нарезанный зубчик чеснока, один стакан мелко нарезанного лука и – по желанию – щепотку сладкого базилика и розмарина. Когда лук станет мягким, положите консервированные помидоры (1 банка) и добавьте две столовые ложки томатной пасты. Оставьте тушиться на пятнадцать минут.

Полейте полученным соусом курицу, плотно накройте крышкой и запекайте в духовке, разогретой до 350 градусов, 45 минут. Подавайте с отварными спагетти, к которым добавлено сливочное масло, и пусть гости сами положат себе в тарелки сколько угодно тертого сыра (пармезан или романо).

В душную погоду хорошо приготовить КУРИЦУ В ФОРМЕ по старинному рецепту моей бабушки. Достаточно съесть один кусочек, и вам покажется, что подул холодный ветерок. Причем неважно, возьмете ли вы для этого рецепта молодую птицу или старую. Старая жесткая курица будет готовиться дольше, зато у нее лучше вкус.

Итак, залейте одну большую, нарезанную на порционные куски курицу холодной водой, чтобы покрыть ее целиком, и варите на медленном огне в течение часа; затем добавьте чайную ложку соли и продолжайте варить до тех пор, пока мясо не станет очень нежным. Возможно, понадобится и целых три часа, если ваша птичка – ветеран.

Затем процедите бульон, снимите кожу и отделите мясо от костей. Кожу и кости положите в бульон. Мясо порежьте маленькими кусочками и плотно уложите в смазанную маслом форму. Кипятите бульон с кожей и костями, пока не останется всего три стакана. Остудите и снимите с поверхности жир. Снова подогрейте бульон, приправьте солью и перцем и аккуратно залейте им мясо.

Охладите в холодильнике до застывания – желательно оставить на ночь. Затем переверните форму и выложите курицу в

желе (или «в форме», как говорила моя бабушка) на листья салата; разложите вокруг ломтики сваренных вкрутую яиц и четвертинки помидоров.

А вот рецепт ТУШЕНОЙ КУРИЦЫ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ на шестерых. Порежьте на порционные куски курицу весом около шести фунтов. Если курица действительно большая и сочная, то из каждой ножки, бедра и четверти грудки получится по порции. Поместите курицу в сотейник и залейте холодной водой, чтобы куски ушли под воду. Добавьте одну маленькую нарезанную луковицу и по одной чайной ложке нарезанных стеблей сельдерея и петрушки. Накройте крышкой и варите до готовности; незадолго до окончания посолите. Затем выньте курицу, остудите бульон и снимите жир.

Растопите четыре столовые ложки куриного жира и медленно всыпьте три столовые ложки муки. Влейте три с половиной стакана куриного бульона и полстакана сливок, варите до загустения, после чего положите в соус курицу, хорошенько прогрейте и подавайте, обложив рисом и маленькими кукурузными оладьями.

А вот как приготовить КУРИНУЮ ПЕЧЕНЬ С КРАСНЫМ ВИНОМ на шестерых.

В трех столовых ложках сливочного масла потушите одну столовую ложку мелко нарезанного репчатого лука или лука-резанца, одну чайную ложку петрушки и полфунта нарезанных ломтиками грибов (тушите до мягкости лука).

Затем добавьте фунт куриной печени, обваляв ее в трех столовых ложках муки с добавлением чайной ложки соли и щепотки перца. Готовьте не больше пяти минут.

Добавьте стакан сухого красного вина и два стакана куриного бульона. Готовьте 10 минут до загустения.

Подавайте в кольце из риса (понадобится 4 стакана), с жареными баклажанами, порезанными кубиками,

Если от этого ужина что-то останется, смешайте рис и печень с двумя-тремя очищенными и мелко нарезанными помидорами (свежими или консервированными), а к жареным баклажанам добавьте одну нарезанную луковицу, один измельченный зубчик чеснока и один мелко нарезанный зеленый перец, который предварительно необходимо потушить до мягкости в небольшом количестве сливочного масла.

Перемешайте рис с овощами, выложите в маленькую форму, смазанную маслом, накройте крышкой и запекайте в духовке в

течение часа при 375 градусах[3] – получится вкусное и необычное блюдо к обеду.

При слове ГАМБУРГЕР в голове у многих возникает нечто кашеобразное, жирное и безвкусное, приютившееся между двух холодных булок в придорожной забегаловке. Но и гамбургеры могут быть просто объедением. Только умоляю – не покупайте уже готовые, неизвестного происхождения котлеты в мясной кулинарии!

Возьмите самую верхнюю или нижнюю часть вырезки с бедра и попросите мясника провернуть ее через мясорубку всего раз – под вашим бдительным взором. Если это невозможно, используйте в домашней мясорубке насадку для фарша средней зернистости; на каждый фунт мяса возьмите по маленькой луковице.

Хорошенько перемешайте фарш с четырьмя столовыми ложками нарезанной петрушки и парочкой листиков сельдерея. После чего сделайте шесть котлет (на фунт мяса): довольно крупных и не слишком тонких, чтобы они сохранили сочность.

Под рукой у вас должна быть раскаленная чугунная сковорода. Проведите по ней кусочком бекона, засоленной свинины или нутряного сала. Жарьте гамбургеры до золотисто-коричневой корочки снаружи; внутри они должны остаться нежно-розовыми. Это займет около четырех и уж точно не более пяти минут с каждой стороны.

Рядом на подогретой тарелке каждую котлетку уже должна ждать свежеподжаренная половинка булочки; положите на нее гамбургер и, пока это сооружение не остыло, добавьте к соку на сковородке по столовой ложке воды на каждую порцию.

Приправьте котлеты солью и перцем, полейте небольшим количеством подливы и накройте другой половинкой поджаренной булочки.

Из начинок можно добавить колечки зеленого и красного перца, обжаренные в масле, или кольца лука, приготовленные таким же способом. Также хорошо идут толстые ломтики жаренных на гриле помидоров, которые нужно обвалять в хлебных крошках и положить поверх каждого по кусочку сливочного масла. И не забудьте маринованные огурчики или чатни!

Оригиналы могут перед жаркой обернуть каждую котлетку ломтиком бекона, закрепив его зубочисткой. С беконом или без, эти гамбургеры очень хороши со спагетти и креольским соусом.

МЯСНОЙ ХЛЕБ прост в приготовлении и может стать гвоздем

любой вечеринки. Для него годится почти любое мясо. Вот прекрасный стандартный рецепт на 6–8 человек.

Возьмите фунт постной говядины, полфунта сырого окорока с небольшим количеством жира и полфунта сырой телятины (можно голяшку) и проверните через мясорубку дважды, добавив две сырые морковки, две очищенные луковицы, стебель сельдерея и две большие веточки петрушки.

В фарш положите два взбитых яйца, полстакана хлебных крошек, четверть чайной ложки тимьяна, соль, перец, половину чайной ложки порошка горчицы и чайную ложку вустерширского соуса.

Хорошенько перемешайте и слепите «буханку». Положите ее в смазанную форму для запекания, разместив сверху три ломтика бекона. Залейте банкой консервированного томатного супа и выпекайте в течение часа в духовке, разогретой до 375 градусов.

Если вам покажется, что хлеб пересыхает, добавьте в форму немного воды или красного вина.

Мясной хлеб прекрасен и горячим, и холодным! Как и у многих других блюд, у него бесконечное число вариаций. Вместо томатного супа можно добавить к фаршу два свежих или консервированных помидора без кожицы, а сам хлеб поливать красным или белым вином. Несколько измельченных ломтиков виргинского окорока или засоленной свинины придадут новый вкус, а если вы планируете подавать хлеб горячим, перед запеканием поместите внутрь несколько сваренных вкрутую яиц – это не только украсит блюдо, но и сделает его более сытным.

ИРЛАНДСКАЯ ПАСТУШЬЯ ЗАПЕКАНКА – старое блюдо, в последнее время ставшее модным; это отличный способ использовать остатки говядины, телятины или барашка.

На шестерых нужно взять два стакана фарша из готового мяса. Если не хватает, можно дополнить объем хлебными крошками, но пусть их будет не больше половины стакана.

Добавьте к этому одну мелко нарезанную морковку и две столовые ложки измельченного сельдерея. Можно также положить несколько кусочков измельченного бекона, оставшегося от завтрака или ужина.

В трех столовых ложках жира поджарьте до золотистости полстакана нарезанного лука и мякоть зеленого перца, также измельченную; добавьте столовую ложку муки и медленно подмешайте стакан подливы от вчерашнего жаркого (если осталась) или по полстакана консервированного бульона и красного вина; доведите до кипения. Добавьте фарш и готовьте еще пять минут, помешивая. Фарш не должен быть слишком

сухим – для запеканки нужна сочная начинка, поэтому, если вам кажется, что сочности не хватает (особенно если вы использовали хлебные крошки для объема), жидкости понадобится чуть больше.

Разрежьте вдоль и еще раз вдоль три зеленых перца, удалите семена и белые прожилки, бросьте в кипяток и варите пять минут; затем слейте воду.

Смажьте маслом форму и выложите на дно перец кожицей вниз, узким концом к центру; поверх ровным слоем распределите мясную начинку. Вот вам и основа для запеканки.

Для «крема» пропустите через сито или растолките толкушкой два с половиной стакана отварного белого картофеля и тщательно взбейте со стаканом горячего молока. Слегка приправьте пюре солью и черным перцем, добавьте немного натертого на терке лука и выложите в форму в виде сугробов.

Перед тем как поставить запеканку в духовку (на 30 минут, при температуре 375 градусов), сбрызните ее двумя столовыми ложками молока.

Ту же начинку можно использовать в качестве великолепного МЯСНОГО ПАШТЕТА, намазав на тонкие ломтики поджаренного хлеба. Также ее можно запечь в смазанных маслом порционных формочках при температуре 375 градусов, аккуратно разбив в каждую одно яйцо. Время приготовления – 15 минут или до готовности яйца.

Попробуйте приготовить с этой же начинкой ФАРШИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ПЕРЕЦ (перец нужно очистить и обдать кипятком).

Поставьте перцы в глубокую форму, смазанную маслом, залейте почти доверху консервированными или свежими тушеными помидорами, аккуратно подмешайте стакан или два отварного риса и запекайте в течение получаса при 375 градусах. Получится легкий и вкусный обед или ужин из одного блюда, которое можно соорудить и из вчерашних остатков.

ТЕЛЯТИНА ПО МАМИНОМУ РЕЦЕПТУ (мамин взгляд на кулинарию и ведение хозяйства будет описан ниже) – можно накормить шестерых, если взять телячью отбивную весом в фунт и шесть ломтиков очищенного баклажана.

Как следует отбейте мясо толкушкой для пюре, затем порежьте на полоски длиной в палец; так же нарежьте и баклажан.

Обмакните полоски во взбитое яйцо, затем обваляйте в

хлебных крошках и быстро обжарьте до золотисто-коричневой корочки в растительном масле или свином жире.

Потушите до мягкости в сливочном масле нарезанный кольцами лук (1 стакан) и выложите колечки на дно смазанной маслом кастрюли. Кусочки телятины и баклажана слоями разместите сверху. Потушите нарезанную мякоть консервированных или свежих помидоров (3 стакана) в течение пятнадцати минут; добавьте соль и перец, щепотку базилика по желанию. Загустите двумя столовыми ложками муки, смешанной с небольшим количеством холодной воды, и аккуратно вылейте в форму.

Накройте и выпекайте в духовке при 375 градусах 45 минут или дольше, обложив по кругу крупными картофелинами в мундире, смазанными маслом. За 15 минут до готовности добавьте один стакан стручковой зеленой фасоли, горошка или спаржи (верхушки), снова накройте и доведите до готовности в духовке.

Для ЗАПЕЧЕННОГО ОКОРОКА потребуется кусок копченого окорока весом полтора фунта.

Снимите шкурку и надрежьте веером ту часть, где жир. Две сладкие картофелины среднего размера разрежьте на четвертинки вдоль, бросьте в подсоленную кипящую воду и варите пять минут. Обмакните кисточку в растопленное сливочное или растительное масло и смажьте картофель. Удалите сердцевину у двух кислых яблок и нарежьте их дюймовыми ломтиками. Положите окорок в неглубокую форму для запекания, смазанную маслом, вокруг разложите, чередуя, ломтики картофеля и яблока и присыпьте коричневым сахаром (полстакана). Полейте водой (полстакана) и запекайте в течение получаса при 350 градусах. Хватит на шестерых не слишком голодных гостей.

РАГУ ИЗ БАРАШКА, также на шестерых, хорошо подавать горячим в холодный вечер. Порежьте двухдюймовыми кусочками три фунта плеча или бараньей грудинки. Обжарьте кусочки до золотистой корочки в трех столовых ложках жира, залейте холодной водой и варите на маленьком огне в течение получаса. Затем добавьте восемь маленьких мытых морковок, восемь очищенных луковиц, полстакана томатного сока, чайную ложку вустеширского соуса, соль, перец и одну столовую ложку мелко нарезанной петрушки. Готовьте еще час – до мягкости мяса и овощей.

Загустите подливу мукой, разведенной в холодной воде.

Пусть наготове у вас будет стакан отварного гороха. Подавайте рагу в глубокой посуде, посыпав горохом, с молодым картофелем в мундире со сливочным маслом.

ФАРШИРОВАННЫЙ СТЕЙК из боковой части говядины – настолько вкусное блюдо, что никто не догадается о его дешевизне (а если и догадается, им будет все равно). На 4–6 человек хватит куска мяса весом полтора-два фунта.

В течение нескольких минут отбивайте мясо деревянной толкушкой для картофеля или молоточком для мяса; затем обваляйте в смеси из полстакана муки, одной чайной ложки соли и щепотки перца (с обеих сторон).

Раздавите маленький зубчик чеснока, проткните зубочисткой и положите в сковороду, предварительно растопив в ней четверть стакана сливочного масла.

Удалив чеснок, добавьте к маслу два стакана крупной хлебной крошки, четверть стакана мелко нарезанного лука, столовую ложку измельченной зелени петрушки и щепотку тимьяна.

Распределите эту начинку по стейку и сверните неплотный рулет. Оберните его тремя ломтиками бекона и перевяжите веревочкой, чтобы рулет не развалился. Можно использовать и зубочистки, но веревка лучше держит.

Слегка обжарьте мясо в едва смазанной жиром сковороде, затем добавьте одну нарезанную морковь, несколько листиков сельдерея, полстакана томатного сока, полстакана воды и столько же красного вина. Накройте крышкой и тушите на маленьком огне или запекайте в негорячей духовке до мягкости.

Выложите стейк на подогретое блюдо и полейте подливой, оставшейся на сковороде. Если подлива кажется вам слишком жирной, снимите лишний жир и загустите подливу одним стаканом сметаны.

Теперь, чтобы отдать должное нашим братьям-англичанам, давайте приготовим ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ПОЧКАМИ.

Возьмите фунт говядины из верхней части бедра и нарежьте кубиками с гранью в дюйм. Залейте две говяжьи почки холодной водой так, чтобы они ушли под воду, и замочите на час. Затем нарежьте их такими же кубиками, удалив центральную часть, добавьте воду и варите на медленном огне в течение получаса. Промойте почки холодной водой.

Обваляйте говядину и почки в четырех столовых ложках муки. Растопите в сковороде четыре столовые ложки жира, положите мясо и один стакан нарезанного лука и жарьте минут

десять, постоянно помешивая. Затем добавьте два стакана консервированного бульона, разбавленного двумя стаканами воды, соль, перец, щепотку тимьяна, одну чайную ложку букета приправ и одну чайную ложку вустерширского соуса. Тушите в течение тридцати минут.

Выложите глубокую форму для запекания готовым тестом для пирога (рецепт вы найдете на с. 193, 197, 198), смажьте яичным белком. Положите сверху мясо, залейте подливой. Намочите водой края нижнего пласта теста, накройте верхним пластом и защипните. В центре сделайте два крестообразных надреза.

Выпекайте при 400 градусах[4] в течение пятнадцати минут; затем уменьшите огонь до 350 градусов и подержите в духовке еще полчаса (при желании можно и 45 минут). Подавайте горячим, с еще кипящей начинкой. Рассчитано на 6–8 гостей.

ПИРОГ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОКОРОКОМ довольно трудоемок, но станет ответом на ваш вопрос, что бы такого эдакого приготовить в жаркий вечер. Этот рецепт поведал мне шеф-повар небольшого английского лайнера, ныне, увы, затонувшего, как и многие его элегантные собратья (я лайнер имею в виду).

Телячью голяшку залейте холодной водой, покрыв ее полностью; добавьте одну очищенную луковицу, одну гвоздичку, одну чайную ложку петрушки и мытую морковку. Медленно доведите до кипения и снимите пену. Варите в течение двух часов или более; возможно, понадобится и три часа, чтобы мясо стало очень нежным. Через час варки добавьте чайную ложку соли.

Выньте мясо и крупно порубите, удалив хрящи. Затем уварите бульон до одной кварты, приправьте по вкусу, охладите и снимите жир.

Крупно порубите фунт постного копченого окорока. Три сваренных вкрутую яйца нарежьте колечками.

Взбейте одно сырое яйцо с одной столовой ложкой воды, половиной чайной ложки соли, щепоткой перца, тимьяна и чабреца. Добавьте к этой смеси стакан хлебных крошек и сделайте шарики размером с вишню.

Выложите на дно глубокой формы для запекания раскатанное тесто для пирога, смажьте яичным белком. Затем неторопливо – ведь англичане никогда никуда не торопятся, верно? – в произвольном порядке разложите поверх теста кусочки телятины, окорока и вареных яиц, рассыпав тут и там маленькие шарики из хлебных крошек. Накройте все это пластом теста, как в предыдущем рецепте, но на этот раз сделайте в центре

небольшую круглую дырочку.

В горячем бульоне растворите чайную ложку порошкового желатина; поместите маленькую воронку в дырочку в пироге и аккуратно влейте бульон, чтобы покрыть мясную начинку.

Выпекайте при 400 градусах в течение пятнадцати минут; затем уменьшите огонь до 350 градусов и пеките еще полчаса.

Достаньте из духовки и, прежде чем охладить, влейте через воронку все еще теплый бульон – он должен накрыть пирог целиком. Затем охлаждайте в течение восьми часов как минимум – и даже если среди ваших гостей окажется неисправимый англофоб, с первым же кусочком этого пирога он пропоет британский гимн!

«А это вообще съедобно?»

В нашей семье придерживались довольно консервативных взглядов: отец был воспитан в суровом квакерском духе, а мамину ирландскую кровь, видимо, обуздывал век, в который ей посчастливилось уродиться, и та проявляла себя лишь любовью к музыке, яркостью голубых глаз и заразительным смехом по любому поводу. Правда, отец считал, что мамина беспечность по поводу постоянно просроченных платежей по банковским займам свидетельствует также о бесшабашности ее предков. Единственный раз, когда на моей памяти отец не нашелся, что сказать, был как раз когда мама бесхитростно заявила, что любая уважающая себя трастовая компания понимает, что ее вкладчики – тоже люди и способны ошибаться, поэтому баланс у них иногда и не сходится. В ответ отец тяжело вздохнул и с тех пор уже не пытался обучить маму принципам финансового планирования; теперь, когда в конце месяца ему в офис звонили из ее банка, он безутешно спрашивал: «Ну и сколько на этот раз?» – не успев даже дослушать фразу: «Вас беспокоят из трастового фонда такого-то».

Но во всем остальном в нашем доме следовали общепринятым правилам Эдвардианской эпохи, предпочитая массивную «красивую» мебель и роскошные сытные ужины. Отец был в ответе за нарезку мяса и винные погреба; мама управляла хозяйством и тремя детьми, а также слугами, которые каждый вечер в охотку преодолевали четыре лестничных пролета, взбираясь на свой необогреваемый чердак, где не было даже водопровода, – однако и слуги, и мать считали это жилье, пожалуй, даже слишком шикарным.

Моя же замужняя жизнь с самого начала ужасала родителей, до тех пор меня во всем одобрявших. Мы с мужем не только покупали обшарпанную антикварную мебель и давали нашей единственной работящей служанке немыслимые привилегии, но и ездили в отпуск на двадцатифутовой парусной лодке, где не было

даже «ванной комнаты» (скромный эвфемизм моей матери). Но дальше было хуже. Наш второй ребенок родился почти день в день со второй годовщиной свадьбы, и на протяжении нескольких месяцев до этого я украдкой сбегала от матери, чтобы не слышать ее потрясенный шепоток. «Должно быть, в роду у твоего отца были простолюдины», – говорила она, поглядывая на мой быстро растущий живот, с которым ей, однако, пришлось смириться. Вместо того чтобы составить ей компанию, я толкала тяжелую коляску, в которой, как на троне, сидел наш совсем маленький сынок, и шла за покупками в небольшую соседскую итальянскую лавку. Там меня утешала старушка-хозяйка, которой мое якобы позорное положение казалось не только естественным, но и вполне приличествующим молодой замужней даме.

Стоило стихнуть звону ржавого колокольчика на входной двери, как на пороге заваленного хламом чулана при лавочке, где обитала синьора в окружении бутылок красного вина, банок с домашней томатной пастой и бесчисленных родственников, возникали ее бусинки-глазки и беззубая улыбка. «Драсьте, – говорила она, – пришли за хороший спагетти, а? Скоро родится новый бамбино, да? Хорошо!»

Однажды, увязав мои покупки в бугристый сверток из газеты, старушка побежала на кухню и вернулась с кусочком теплого красно-коричневого пирожка на тарелке с ярким узором. «Кушать, – сияя, проговорила она, – хорошо для тебя и новый бамбино». Отведав первый же кусочек таинственного пирожка, я поняла, что отныне никогда не смогу порадоваться нашей скучной, привычной пище; именно тогда я узнала, что никогда нельзя пренебрегать блюдом из-за его странного вида. А соблазнили меня тогда ИТАЛЬЯНСКИМ ТОМАТНЫМ ПИРОГОМ, или ПИЦЦЕЙ, и после того, как хозяюшка лавки снабдила меня рецептом, мы стали есть пиццу часто, к вящему неудовольствию моих родителей. Как можете представить, рецепт приготовления дошел до меня на путаном английском, но я изложу его для вас со всей ясностью. Ингредиенты для этого блюда можно купить в любом приличном магазине.

Для начала хорошо смажьте два противня 10 на 14 дюймов оливковым маслом, в котором надо потомить (а затем вынуть) один зубчик чеснока. Затем приготовьте основу для пиццы. Можно использовать обычное тесто для выпечки хлеба, однако у теста из приведенного ниже рецепта оригинальный вкус оливкового масла, дорогого сливочного нужно не так уж много, и готовится это тесто быстро.

Налейте в миску один стакан чуть теплой воды и добавьте

столовую ложку оливкового масла, столовую ложку сахара, чайную ложку соли и пачку раскрошенных свежих дрожжей. Подождите минуту, чтобы дрожжи размякли, затем добавьте 3–4 стакана просеянной муки и начинайте вымешивать тесто.

Переложите тесто на стол и вымешивайте 5–6 минут, стараясь не добавлять муки сверху; затем верните тесто в чистую миску, смажьте поверхность столовой ложкой оливкового масла, накройте и оставьте подниматься в теплом месте. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза; это займет около часа. Затем тесто можно примять, как обычно, и хранить накрытым в холодильнике до нужного времени.

Разделите тесто пополам и раскатайте каждую часть по размеру противня. Это единственная сложная часть во всем процессе, так как для того, чтобы раскатать тесто достаточно тонко, нужны терпение и практика. Однако не сдавайтесь, раскатывайте и растягивайте, а по краям каждой лепешки сделайте «дамбу» высотой около половины дюйма.

Выложите поверх теста тонкие ломтики сыра проволоне, сперва удалив корочку, – понадобится примерно полфунта или чуть больше, в зависимости от толщины ломтей. Разбавьте четыре стакана итальянской томатной пасты двумя столовыми ложками оливкового масла и двумя стаканами консервированного консоме или обычного куриного бульона и распределите поверх сыра. Слейте сок с двух банок консервированного филе анчоусов и выложите анчоусы поверх томатной пасты рисунком «в клеточку» (или в виде любого другого орнамента, который придумаете). Можно использовать соленые итальянские анчоусы (с полфунта) – по вкусу они могут быть лучше, – однако предварительно вымочите их в воде в течение пяти минут, просушите и удалите кости.

Дайте пицце расстояться в теплом месте в течение часа и выпекайте 20 минут в разогретой до 375 градусов духовке, пока края теста не станут коричневато-золотистыми и хрустящими, а начинка не превратится в аппетитно пахнущую, сочную булькающую массу.

Одной пиццы хватит на 4–6 человек; лучше подавать ее прямо с горячего противня, разрезав старым семейным ножом для пирога, а что останется, исчезнет из холодильника, не успеете оглянуться.

К соусу можно добавить кусочки спелых оливок, очищенных грибов и немного сладкого базилика для настоящего итальянского вкуса. Чеснок и лук также не повредят, и если рецепт показался вам слишком уж «на глазок», помните, что пицца – блюдо из разряда «все полезно, что в рот полезло», такое

же бесшабашное, как и его создатели в эпоху до Муссолини.

Горячая или холодная, с зеленым салатом и бутылочкой не слишком кислого кьянти, пицца не только накормит целую ораву, но скрасит и одинокий ужин. Когда во время войны наш сын выяснил, что их кок-итальянец раньше работал в пиццерии, через Тихий океан понеслись телеграммы с мольбами прислать побольше соленых анчоусов, а цензоры наверняка решили, что операция «Анчоус» по важности может сравниться лишь с атомной бомбой.

Два поколения нашей семьи выросли на классической детской книжке «Швейцарская семья Робинзонов»[5], поэтому наши семейные вылазки с детьми мы называли «пикниками швейцарской семьи Поттеров». Каждое солнечное воскресенье в течение многих лет «маменька», то есть я, набивала свою «чудо-сумку» вещами, которые иначе все бы позабыли; сын, он же «Эрнст», складывал еду в машину не без помощи «Джека», который, правда, был очень похож на девочку; а «папенька», как ему и положено, стоял себе в сторонке и руководил нашими действиями.

Особенно запомнилась одна такая поездка, целью которой был скалистый утес в нескольких милях от нашего летнего коттеджа: ведь именно в то утро «маменька» и «папенька», не в пример своим куда менее компанейским прототипам из Швейцарии, переживали последствия позднего и чересчур веселого празднования накануне вечером. Но обещание есть обещание, поэтому в старенький «форд» загрузили гриль, стейк, картофель, молоко, торт и фрукты, и мы отправились на пикник. По прибытии на место «папенька» развел большой костер из найденных на берегу веток, установил гриль и, тихим-тихим голосом заметив, что сон в данный момент является для него более важной прерогативой, чем еда, растянулся на теплом солнышке. Тем временем довольные дети рыскали в лужах на скалистом берегу, то и дело подбегая к нам, своим жалким родителям, чтобы продемонстрировать очередное найденное сокровище: дохлого краба, например, или не менее зловонную ракушку.

Потом ненадолго наступила долгожданная тишина, которую, однако, вдруг прорезали крики: «Мама! Скорей сюда!» Я в панике бросилась вниз по скалам к океану, уже представляя, как моих малышей атакует стадо голодных осьминогов. Но, оказалось, «Эрнст» и «Джек» извлекли из книги про Робинзонов гораздо больше полезной информации, чем их родители, и обнаружили целое гнездо мидий на приливной отметке. В том числе и по этой

причине тот день нам особенно запомнился. Мы набрали столько раковин, сколько уместилось в руках, очистили их от бородок грязным карманным ножом «Эрнста» и хорошо промыли изнутри прохладной морской водой. Затем, думая, на чем же мы их приготовим, набрели на кусок ржавого гофрированного железа, когда-то бывшего чьей-то крышей, – он лежал на соседней скале. Убедившись на собственном опыте, что и на необитаемом острове можно что-то найти, мы установили железку на гриль, разложили поверх нее раковины и, когда те раскрылись под воздействием жара, положили в каждую по кусочку сливочного масла. А когда масло растаяло, высосали содержимое раковин, восторженно прихлебывая… и очень скоро заметно приободрившиеся «маменька» с «папенькой» уже смогли прочесть «Эрнсту» и «Джеку» пару наставлений о том, как важно всегда оставаться наблюдательным, – совсем как в книге.

По эту сторону Атлантики мидии почти не используют для готовки – они идут лишь на наживку. Но их стоит отведать любому семейству – швейцарскому, американскому, неважно, – тем более что продаются они на любом рыбном рынке. Лучший и самый знаменитый рецепт приготовления мидий называется МИДИИ «МАРИНЬЕР», и он ничуть не хуже нашего импровизированного пляжного.

На 4–6 персон промойте две кварты мидий, сменив воду несколько раз. Обрежьте «бахрому» по краю раковин острыми кухонными ножницами. Пусть наготове у вас будет достаточно большая кастрюля, в которую налейте полстакана сухого белого вина, положите пару мелко нарезанных зубчиков чеснока, полстакана мелко нарубленной петрушки, а по желанию – немного измельченного сельдерея и сливочного масла. Соль добавлять не нужно (когда готовите устрицы – тоже), однако несколько раз провернуть мельничку с перцем не помешает.

Положите мидии в кастрюлю, плотно накройте крышкой и поставьте на сильный огонь на пять минут, после чего снимите крышку и посмотрите, раскрылись ли они. Если остались закрытые, продолжайте варить мидии до тех пор, пока все не раскроются.

Подавайте мидии горячими в больших суповых тарелках или мисках, залив ароматным бульоном. Этот малоизвестный деликатес едят пальцами и только пальцами, поэтому поставьте тарелочки для споласкивания пальцев; можно также подать нарезанный толстыми ломтями теплый французский багет – для того чтобы собирать им оставшийся сок. И заставьте замолчать тех чрезмерно озабоченных манерами господ, которые попросят ложку, чтобы с видом собственного превосходства вычерпывать

последние драгоценные капли роскошного бульона из опустевших раковин!

Иногда наши друзья, живущие в пригороде или в другом городе, считали нас негостеприимными хозяевами, если в ответ на их неожиданные звонки по телефону мы не бросались сразу приглашать их на ужин. Наученные горьким опытом, мы стали отвечать, что на ужин у нас сегодня телячьи мозги, – и никто уже не рвался к нам в гости. Причем, что удивительно, те же самые люди впоследствии с гордостью демонстрировали нам меню из ресторана на иностранном языке и расхваливали такое лакомое блюдо, как *cervelle au beurre noir* (собственно, мозги с черным маслом). Поэтому, если и вам поначалу сей деликатес покажется сомнительным, представьте, что вы в знаменитом французском ресторане и подобострастный официант предлагает продегустировать это изысканное блюдо.

Итак, ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ С ЧЕРНЫМ МАСЛОМ. На порцию возьмите мозги от одного животного – ну, а для настоящих фанатов можно и больше. Замочите их в холодной воде примерно на час; слейте воду. Добавьте к мозгам одну нарезанную кольцами луковицу, немного измельченной петрушки и сельдерея, одну столовую ложку соли и полстакана уксуса и залейте водой так, чтобы полностью покрыть мозги. Варите на маленьком огне в течение получаса.

Слейте бульон, охладите, затем аккуратно удалите кожу и все кусочки костей, по неосмотрительности оставленные мясником.

На каждые две порции распустите в неглубокой сковороде полстакана сливочного масла (можно и больше, если не жалко) до появления коричневато-золотистой пены. Затем положите мозги в сковородку и готовьте на среднем огне в течение двадцати минут или до тех пор, пока мозги со всех сторон не покроются золотисто-коричневой корочкой. Выложите на подогретое сервировочное блюдо. Если к тому моменту масло еще не приобрело красивый темно-шоколадный оттенок, увеличьте огонь и добавьте столовую ложку пряного уксуса и столовую ложку каперсов. Полейте этим соусом мозги, посыпьте нарезанной зеленью петрушки и подавайте.

Для этого блюда необходимо использовать настоящее качественное сливочное масло; если в этом продукте есть недостаток, обжарьте мозги в том количестве масла, которое у вас найдется, а для соуса используйте подливу с белым вином – рецепт можно прочесть на с. 130. В таком случае у вас получатся

cervelle au vin blanc – МОЗГИ В БЕЛОМ ВИНЕ.

Телячью голову я научилась готовить благодаря порыву сэкономить, прошедшему, однако, не замеченным для моих домашних. Денег на покупки оставалось мало, а гости, четверо, уже были в пути – и в итоге они сумели насладиться ФАЛЬШИВЫМ ЧЕРЕПАШЬИМ РАГУ.

Попросите мясника разрезать телячью голову и вынуть мозги (что с ними делать, вы уже знаете). Замочите голову в холодной воде на час, слейте воду и залейте свежую. Добавьте две чайные ложки соли, веточку петрушки и нарезанную кольцами луковицу. Можно также положить стебель сельдерея и несколько горошин перца.

Варите на медленном огне до мягкости мяса (около двух часов), затем слейте бульон и охладите. Язык оставьте для следующего блюда: голова – действительно экономичная часть теленка!

Порежьте мясо с головы дюймовыми кусочками. Сварите три яйца вкрутую, почистите и нарежьте ломтиками.

Растопите столовую ложку сливочного масла на водяной бане. Вмешайте в масло столовую ложку муки и медленно влейте три стакана нежирных сливок или жирного молока, добавьте чайную ложку соли, половину чайной ложки порошка горчицы и щепотку кайенского перца. Когда соус слегка загустеет, добавьте мясо, ломтики яиц и доведите до кипения. Тем временем взбейте желтки двух яиц с двумя столовыми ложками сухого хереса и двумя столовыми ложками сливок. Подмешайте к горячему мясу в соусе, снова доведите до кипения и немедленно подавайте на стол. Для этого блюда нужны и ложки, и вилки; его хорошо подать с крупным запеченным картофелем.

Для ХОЛОДЦА ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВЫ – кстати, отличная закуска в жару – мясо необходимо хорошенько разварить, затем крупно порубить и добавить к нему небольшое количество тертого лука, чайную ложку соли, чайную ложку приправы для птицы, чайную ложку нарезанной петрушки и, по желанию, щепотку кайенского перца. Пока мясо еще теплое, плотно набейте им смазанную жиром форму до самого верха, накройте и поставьте в холодильник на ночь; затем выложите на подушку из водяного кресса, украсив ярко-красными ломтиками помидоров.

Рецепт ТУШЕНОЙ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВЫ я нашла вложенным в очень старую кулинарную книгу. На обороте пожелтевшего листка бумаги каллиграфическим почерком было написано:

«Июнь 1837 года. Пожалуйста, передайте Хелен». Привожу оригинальный рецепт с необходимыми пояснениями (и ремарками) в скобках.

«Отварите свою (?) голову, пока мясо не будет отваливаться от костей, отделите кости и положите мясо на тарелку обсушиться. Затем растопите кусок сливочного масла размером с куриное яйцо (2 столовые ложки) и, когда разогреется, положите в него голову. Слегка обжарьте, сперва посолив (чайная ложка), поперчив (четверть чайной ложки) и приправив душистым перцем и гвоздикой (достаточно щепотки).

Выложите мясо на блюдо. Затем возьмите кусок масла размером с грецкий орех (две чайные ложки), присыпьте мукой (полторы столовые ложки) и обжарьте. Добавьте немного (полстакана) воды (или разбавленного бульона) и положите в подливу полдюжины гвоздичных почек, столько же горошин душистого перца и бокал (стакан) вина (хереса). Пусть подлива поварится на медленном огне (до загустения); процедите ее и полейте мясо. Порубите два сваренных вкрутую яйца, присыпьте блюдо и украсьте лимоном».

ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ, к сожалению, не накормишь больше двухтрех человек, но он настолько вкусен и дешев, что стоит купить и две-три штуки. Приготовьте языки, как указано в рецепте фальшивого черепашьего рагу, охладите, снимите кожицу и удалите возможные кости. Залейте языки подливой с красным вином, приготовленной на бульоне, в котором они варились. Добавьте две очищенные морковки и несколько маленьких очищенных луковок на каждую порцию, плотно накройте крышкой и запекайте в духовке, разогретой до 375 градусов, в течение полутора часов. Получится ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯЗЫК – вкуснейшее блюдо.

Название следующего блюда говорит само за себя, однако все же расскажу подробнее: для ЯЗЫКА С ГРИБАМИ нарежьте готовый язык тонкими ломтиками; на каждый язык возьмите по полстакана нарезанных ломтиками грибов и потушите язык и грибы в двух столовых ложках сливочного масла в течение пяти минут. Вмешайте две столовые ложки муки; пусть мука слегка обжарится. Медленно влейте два стакана бульона, в котором варились язык или телячья голова. Тушите, помешивая, до кремообразной консистенции; затем добавьте столовую ложку сухого хереса и чайную ложку вустерширского соуса, щепотку кайенского перца и немного соли по вкусу.

ПАШТЕТ ИЗ ЯЗЫКА готовится так же, как и мясной паштет со с. 66, и на вкус ничуть не хуже.

Бульон от телячьей головы хорошо застывает (получается желе), но довольно безвкусен. Используйте его как основу для овощного супа, добавив полфунта рубленой сырой говядины; для аромата можно подлить концентрированный говяжий бульон, готовое консоме или положить бульонный кубик. Подавайте процеженным, в горячем или холодном виде.

С телячьей головой вполне можно поэкспериментировать, причем не только в целях экономии. Подать ее также можно самыми разными способами – дайте волю воображению. Как только вы оцените этот продукт, поймете мою реакцию, когда в годы продуктовых карточек одна чопорного вида дамочка заказала в лавке голову «для кошечки», – пришлось меня держать, чтобы я не прибила эту особу.

Угря мы научились есть по воле обстоятельств, когда ездили на рыбалку на остров Чинкотиг, расположенный вдали от цивилизации. Ранней весной знаменитые чинкотигские пони гуляли по склонам живописными стадами; нам достались комфортабельные номера, где был даже водопровод, хотя «ванну на время взял священник» – с какой целью, мы так и не выяснили. Однако собственно рыбы было, увы, не так уж много. Каждое утро мы с надеждой отчаливали от берега в нашей маленькой лодочке, но, возвращаясь под вечер, могли похвастаться лишь сильными солнечными ожогами: корзины для улова были пусты. Ужинали мы в единственном ресторане в городе, и через неделю его меню – устрицы во всех видах: тушеные и жареные, печеные и вареные – набило оскомину даже таким фанатам морепродуктов, как мы. Хозяин извинился, объяснив, что мяса сейчас не достать, однако согласился приготовить и подать наш улов. Мрачно рассмеявшись этому предложению, мы вынуждены были признаться, что до сих пор нам удавалось поймать лишь угрей, которых, мы, разумеется, есть и не собирались, а потому с отвращением снимали с крючка и выпускали в воду. Но когда хозяин заявил, что «угри – лучшее, что вам доведется отведать на этих берегах», мы все же принесли ему парочку мерзкого вида тварей и взяли с него слово, что он проявит свои лучшие поварские навыки – или мы заставим его съесть подметку и скользких дьяволов в придачу. Но в итоге слопали их сами. Угрей подали на стол хрустящими, поджаристыми, и мы умяли их в благоговейной тишине.

Итак, ЖАРЕНЫЕ УГРИ. Для начала – если вы, конечно, не

совсем отчаянная натура – попросите кого-нибудь снять с угрей кожу и отрезать им головы вдали от ваших глаз. Затем удалите хребет и порежьте порционными кусочками. Четыре дюйма – отличный размер. Взбейте одно яйцо в двух столовых ложках воды или белого вина. Высыпьте на тарелку стакан хлебных крошек и добавьте чайную ложку соли и столько же черного перца. Обмакните кусочки угря сначала в яйцо, затем обваляйте в крошках. Подготовьте сковороду, растопив в ней жир от бекона (полдюймовый кусочек), – пусть задымится. Обжаривайте куски с каждой стороны до деликатно-коричневого цвета, десяти минут должно быть достаточно. Аккуратно обсушите и подавайте на подогретой тарелке с кусочками лимона или лимонным маслом.

ТУШЕНЫЙ УГОРЬ – это филе угря, потушенное в очень небольшом количестве сливочного масла, к которому добавлен один раздавленный зубчик чеснока. Вынув чеснок, добавьте по чайной ложке белого вина на каждую порцию и немного измельченной зелени петрушки.

Рецепт ОТВАРНОГО УГРЯ взят из очень старой английской кулинарной книги. Еще король Альфред, несомненно, наслаждался этим деликатесом – когда не сжигал пироги и не пересаливал ужины.

Итак, потушите столовую ложку мелко нарезанного репчатого лука или две столовые ложки лука-резанца в двух столовых ложках сливочного масла, пока лук не станет чуть золотистым. Добавьте столовую ложку измельченной зелени петрушки, два стакана красного вина, две чайные ложки уксуса, чайную ложку соли, щепотку перца и столько же кайенского перца. В оригинальном рецепте упоминается также щепотка мускатного ореха, но это уж на ваше усмотрение. Пусть все это закипает на медленном огне.

Положите в кастрюлю три фунта угрей, очищенных от костей и кожи. Накройте крышкой и продолжайте варить полчаса; затем выложите угрей на подогретую тарелку и дайте жидкости покипеть еще две-три минуты.

Смешайте две чайные ложки растопленного сливочного масла с двумя чайными ложками муки, добавьте к этой смеси немного горячего красного вина, затем медленно влейте остальное вино. Поставьте кастрюльку на маленький огонь и варите, помешивая, в течение десяти минут; полейте угря этим соусом. Подавайте с гренками.

Использование красного вина, казалось бы, противоречит

всем правилам приготовления рыбы, однако в результате получается сытное, сочное блюдо – и в конце концов, можно ли вообще назвать угря рыбой?

С рубцом я вела долгую войну, которую в итоге проиграла и, как многие проигравшие, теперь благодарна победителю. В городе я привыкла еженедельно слышать от супруга заявление: «Сегодня на обед ел рубец». Ничто и никогда не могло заставить меня попробовать эту отвратительную на вид мерзость – не говоря уж о том, чтобы ее приготовить! Но когда мы перебрались в деревню, где до ближайшего ресторана было ехать и ехать, намеки мужа, что пора бы приготовить его любимое блюдо, стали настолько упорными, что вскоре возник вопрос – рубец или развод. Принять решение было нелегко. Но победил рубец по-креольски – и этот выбор оказался гораздо лучше, чем поездка в Рино[6].

Для всех следующих рецептов, если нет особых указаний, РУБЕЦ готовится так: возьмите фунт рубца на человека, так как при готовке он сильно уменьшается в размерах. Лучшим считается «второй» желудок (второй его отдел), однако в английских и французских кулинарных книгах – а им ли не знать – говорится, что у «третьего» желудка – так называемой «книжки» (третий отдел) – более тонкий вкус. Но, как бы то ни было, хороши оба, а можно взять и смесь.

Итак, замочите рубец в холодной воде на час, затем залейте свежей водой и потрите руками, как будто отстирываете полотенце. Это не так ужасно, как кажется. Снова смените воду, залив рубец полностью, добавьте нарезанную кольцами луковицу, несколько горошин перца, веточку петрушки и доведите до кипения. Накройте и варите на медленном огне до мягкости. К моему удивлению, в большинстве кулинарных книг время указано – один час, но, по моему опыту, требуется не менее трех часов, чтобы рубец достиг идеального состояния. Готовность можно определить, подцепив кусок вилкой или прорезав ножом (нож должен входить, как в масло). Слейте воду и охладите.

Рубец хранят в плотно накрытой посуде два-три дня; это одно из тех удобных блюд, которые можно приготовить заранее.

Для РУБЦА ПО-КРЕОЛЬСКИ порежьте готовый рубец на кусочки шириной и длиной примерно с полкарандаша и доведите до кипения в креольском соусе. Подавайте с вареным рисом.

ЖАРЕНЫЙ РУБЕЦ. Взбейте одно яйцо с двумя чайными

ложками воды или белого вина. Приготовьте стакан хлебных крошек, смешанных с чайной ложкой соли и чайной ложкой перца.

Рубец, нарезанный полосками или кубиками, обмакните в яйцо, обваляйте в крошках и жарьте до золотисто-коричневого цвета в горячем жире или растительном масле, переворачивая при необходимости. Обсушите на коричневой бумаге и подавайте просто так, с подливой из белого вина (рецепт на с. 130) или томатным соусом.

РУБЕЦ НА ГРИЛЕ мы впервые попробовали в маленьком канадском отеле, в окружении типичных британских колониальных офицеров в отставке и их жен, щеголяющих лорнетами. Там даже официантки в хлопковых чулках держались с таким видом, будто принадлежали как минимум к королевской семье, и, когда я робко спросила, нельзя ли еще мяса, в ответ мне надменно процедили: «Безусловно, мадам». Тут я почувствовала, что меня поставила на место особа, поднаторевшая в этом деле. Но типичная британская кухня в этом месте оказалась гораздо лучше обычного, а уж рубец на гриле и вовсе превосходен.

Обмакните ломтики готового рубца размером с ладонь в растительное или растопленное сливочное масло. Дайте излишкам стечь и быстро поджарьте на раскаленном гриле. В отеле это блюдо подавали с простым отварным картофелем – ох уж эти британцы! – и луком, тушенным в сливках, и это было такое прекрасное сочетание, что я готова была пропеть канадский гимн.

Финальным аккордом в этой симфонии пусть станет РУБЕЦ ПО-НОРМАНДСКИ.

На шесть персон промойте – но не варите! – шесть фунтов рубца. Нарежьте рубец порционными кусками. Смажьте маслом глубокую кастрюлю – достаточно большую, с плотно закрывающейся крышкой. Положите на дно два ломтика мелко нарезанного бекона и одну телячью или свиную ножку (попросите мясника ее расщепить). Далее – рубец, а к нему – нарезанную кружочками морковь, нарезанный кольцами лук (по стакану), два мелко нарезанных зубчика чеснока, один измельченный стебель сельдерея, веточку петрушки, половинку лаврового листа, щепотку тимьяна и почку гвоздики. Добавьте полстакана очищенных от кожицы и мелко нарезанных помидоров, свежих или консервированных, и влейте стакан сухого белого вина и стакан хорошего бренди. (Последнее добавление делает блюдо достаточно дорогим, зато рубец стоит дешево.) Затем очередь

бульона из банки или куриного бульона (он должен покрыть мясо целиком). Посолите по вкусу, приправьте щепоткой свежемолотого перца и накройте кастрюлю крышкой.

Теперь давайте вернемся в детство и поиграем: приготовьте около стакана густой пасты из муки и воды и запечатайте крышку при помощи этого «клея».

Запекайте блюдо в духовке при температуре 275–300 градусов[7] 6–8 часов – можно и дольше, если есть время, – и подавайте горячим, булькающим, прямо в кастрюле, в которой блюдо запекалось.

Некоторые повара рекомендуют перед подачей открыть кастрюлю и освободить мясо от костей, однако при этом теряется вся замечательная зрелищность того момента, когда хозяйка разрезает печать из теста; кроме того, с нетерпением ждущие за столом гости лишаются возможности первыми почувствовать аромат этого классического блюда, что, несомненно, полагается им по праву.

Подавайте рубец с отварным картофелем, приправленным сливочным маслом, и зеленым салатом. Пусть на столе будет белое вино со льдом, и вы получите идеальное угощение.

В день выборов суды не работали, и ясным ноябрьским утром мы с моим мужем-адвокатом вычеркнули из избирательного списка всех «правых» кандидатов и отправились колесить по пенсильванским деревушкам, населенным голландскими эмигрантами. В то время мы были помешаны на дурацких вывесках и названиях. Наконец мы прибыли в Соитие[8] – представьте, есть и такой город, сами найдите на карте – и, умирая со смеху, отправили открытки без подписи, но с марками и текстом «Вам бы здесь побывать» тем друзьям, кто знал, что мы отправились в эту сторону. Ах, молодость! Затем, измученные этой юморной выходкой и попыткой шантажировать некоторых из наших знакомых, мы стали искать, где бы перекусить. Первые две едальни были наглухо заколочены: в этих краях к политическим и религиозным событиям относятся всерьез. В третьей нас готовы были обслужить при условии, что подадут на стол то же, что ели хозяева. Ну как мы могли отказаться? На столе уже стояли традиционные соленья и варенья, и мы с ходу набросились на – внимание! – маринованную свеклу и огурчики, зеленые помидоры в горчичном маринаде, кетчуп, персики со специями в уксусе, капустный салат по старинному рецепту, яблочное масло, клубничный джем, айвовый мед и, как обычно говорится на деревенских аукционах, «прочие объекты, слишком многочисленные, чтобы их перечислять». Только мы оторвались от всех этих вкусностей, как официант занес гигантскую

дымящуюся супницу с мясом в роскошном соусе, а через минуту он снова ввалился, пошатываясь под тяжестью следующего блюда, – жареного картофеля по-деревенски на не менее огромном подносе. От восторга мы не могли проронить ни слова, но когда наш Ганимед явился с яблочным пирогом на глубоком противне и куском пикантного сыра примерно в фунт, мы уже оправились и смогли спросить, что это было за мясо. В ответ официант каркнул что-то вроде «рклрк», и лишь на полпути домой до меня запоздало дошло, что он имел в виду.

Услышав эту историю, наша повариха-негритянка поделилась рецептом не менее вкусного ФРИКАСЕ ИЗ КРОЛИКА.

По возможности попросите мясника разрезать тушку кролика вдоль и порезать на кусочки – хотя разделать кролика дома так же легко, как и курицу. Не мойте тушку без особой необходимости. Присыпьте кусочки мукой, приправленной чайной ложкой соли и чайной ложкой перца на стакан. Снимите шкурку с четверти фунта жирной засоленной свинины и порежьте свинину маленькими кубиками. Выложите на сковородку и поставьте на умеренный огонь; когда мясо пожелтеет, добавьте кусочки кролика. Чуть увеличьте огонь и готовьте, переворачивая кусочки, пока они не покроются золотисто-коричневой хрустящей корочкой. Затем подмешайте две столовые ложки муки с приправами и немного поджарьте. Медленно влейте три стакана воды и дайте прокипеть, пока соус не загустеет.

В другой маленькой сковороде растопите две столовые ложки сливочного масла и обжарьте до золотистости печенку и полстакана мелко нарезанного лука; разомните печенку как можно мельче, добавьте к кролику, плотно накройте и готовьте на маленьком огне до мягкости мяса – от полутора до двух часов. К этому блюду хорошо подать простой запеченный сладкий картофель.

Кролика можно приготовить и по рецепту моего жаркого со с. 56–57 – получится великолепное ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА. К нему хорошо подать отварную лапшу и пиво, а чтобы суровая справедливость восторжествовала хотя бы метафорически, – зеленый горошек и латук (те самые овощи, которые так безжалостно уничтожает братец Кролик и его семейство).

Мой «французский» дядя, художник, на все лады расхваливал ПЕТУШИНЫЕ ГРЕБЕШКИ В ВИНЕ – но лишь голодные военные годы и соседство с куриной фермой заставили меня наконец попробовать их. К тому моменту в нашей деревне все уже

прослышали о том, что я пишу книгу, поэтому безумная просьба насобирать мне гребешков никого не удивила. Мы их откладывали каждую неделю, когда птицу готовили к отправке на рынок, и замораживали в морозилке, а когда накапливался целый отсек, приглашали в гости гурманов, способных оценить это лакомство.

Двумя стаканами гребешков можно накормить четверых.

Промойте гребешки в воде и обсушите. Затем залейте их свежей водой – понадобится еще около двух стаканов. Добавьте чайную ложку соли, проверните над кастрюлей мельничку с перцем и варите гребешки около пяти минут, до мягкости.

Выньте гребешки и уварите бульон до одного стакана. Растопите в сковороде две столовые ложки сливочного масла, добавьте чайную ложку измельченного сельдерея, столько же петрушки и натертую на терке луковицу. Если есть лук-резанец, лучше взять его – у этого блюда очень деликатный вкус. Готовьте на умеренном огне в течение пяти минут, затем добавьте две столовые ложки муки.

Когда соус закипит, влейте бульон и полтора стакана сухого сотерна или легкого кларета. Не стоит использовать тяжелое бургундское вино – оно убивает весь вкус.

Варите, помешивая, на маленьком огне до кремообразной консистенции; затем положите в соус гребешки, хорошенько прогрейте и подавайте на блюде, обложив треугольничками поджаренного хлеба.

Мы обычно едим гребешки с отварным рисом и простым зеленым салатом, хотя, возможно, во Франции существует какой-то более традиционный гарнир. Однако мой дядя Чарли ныне рисует свои шедевры для ангелов небесных, безусловно, ценящих его талант, а без общения с ним я совсем позабыла французский.

Надеюсь, теперь вы убедились, что странные продукты могут быть не только съедобными, но и вкусными и нередко дешевыми, – убедились и будете продолжать свои кулинарные эксперименты, заглядывая в забегаловки в укромных переулках и крошечные лавочки-мышиные норки в надежде попробовать что-то особенное. Неудачные эксперименты воспринимайте как опыт, но, поверьте, вас ждет больше приятностей, чем неприятностей. В итальянских лавках продаются травы, колбасы и сыры, которые стоит отведать, а еще кошерный хлеб, копченое мясо и рыба; крупная кошерная соль гораздо ароматнее мелкой йодированной. Магазины французских и шведских продуктов также не нуждаются в рекомендациях, а уж немцы – ах, если бы они сосредоточили все свои усилия на том, чтобы класть побольше

тмина в свой пумперникель! Даже в супермаркете на перекрестке можно наткнуться на золотую жилу. А в одном маленьком продуктовом магазинчике на берегу мы покупали нашу любимую консервированную лимскую фасоль, которую городские супермаркеты почему-то не держат; кроме того, владелец магазинчика, рыбак, сам солил и коптил часть улова, и эту рыбу мы круглый год ели на завтрак. Самую вкусную ветчину мы брали в одной маленькой нью-йоркской лавке.

В незнакомых и знакомых районах выискивайте и едальни. Патрульный на посту или служащий бензоколонки нередко порекомендуют куда более примечательное местечко, чем придорожные указатели и гастрономические путеводители. К примеру, мы делали огромный крюк, чтобы пообедать в мрачном шахтерском городишке, – местный ресторан, где царила безупречная чистота, впервые порекомендовал нам поляк-полисмен, и, готова поспорить, детский крик «Не спускайся в шахту, папа!» здесь никогда не раздается, так как рабочие идут на смену, подкрепившись гигантской порцией божественной вареной говядины и легких, как перышко, клецек.

А лучшие в мире итальянские спагетти я ела, как ни странно, на деревенской ярмарке в Огайо, под белым навесом, стратегически расположенным между палаткой для игры в бинго и презентацией кухонных приборов. Каждый день мы исправно возвращались на ярмарку ради этих трех аттракционов. Из-за трудностей перевода мне не удалось выпытать рецепт спагетти, но нас наконец позвали в крошечный закуток, где *патронна* варила томатный соус на крошечной горелке. Отвесив ей массу комплиментов, смысл которых она все равно не разобрала, мы подняли тост за международную кухню и единство и выпили красного домашнего вина.

В этой книге я нарочно не упоминаю приправы, которые трудно найти, – с ними рецепты были бы интереснее, но невозможность достать что-то способна отвратить от попытки опробовать новое. Что до удручающе частых призывов использовать в готовке лук-шалот, которыми пестрят многие кулинарные книги, – расслабьтесь. По опыту знаю: мало кто способен отличить шалот от измельченного репчатого лука, если его вкус не слишком резок, – а возмущенные крики гурманов, включая моего француза-парикмахера, меня ничуть не трогают. Я годами мучилась, пытаясь отыскать этот ингредиент, который купить было совершенно невозможно, и наконец заказала посевной материал по высокой цене у нью-йоркского торговца элитными семенами (тот ничуть не удивился, увидев, что заказ подписан именем «управляющего поместьем»). На нашей ферме в

Мэриленде шалот разросся, как дикий лук (на который он очень похож), и каждую весну забытые по осени луковицы давали обильный новый урожай. Но теперь я использую их, лишь чтобы произвести впечатление на заезжих гурманов, – да и тем приходится уточнять, что это за вкус, который кажется знакомым.

Поэтому готовьте, как привыкли, уверенно и без оговорок. Пробуя необычные продукты и приправы, придерживайтесь лишь одного правила: результат должен нравиться. Точно следуйте новым рецептам, когда готовите что-то впервые, но впоследствии не бойтесь добавить что-нибудь от себя, не воспринимая мои или чьи-либо еще указания как абсолютную истину, – разве только случится так, что наши вкусы полностью совпадут.

Наши беспозвоночные предки и их чешуйчатые друзья

Вы провели прекрасные выходные, проехавшись по живописному восточному побережью Мэриленда, заскочив в Виргинию и не побоявшись прокатиться несколько миль по проселочной дороге, ведущей туда, где под внушительным резным каменным надгробием похоронен один из моих предков. Невзирая на наше родство, человеком он был ужасным, о чем свидетельствует мстительная эпитафия. Уж не знаю, хорошей ли кухаркой была миссис Кастис или плохой, но ни одна жена *такого* не заслуживает.

> *Под этим мраморным надгробием похоронено тело*
> *Достопочтенного Джона Кастиса, эсквайра,*
> *Гражданина Уильямсбурга*
> *И прихожанина Брутона.*
> *Он скончался в возрасте 71 года, из которых семь*
> *Держал холостяцкую квартиру в Арлингтоне.*

Несколько дней мы питались безвкусной едой из придорожных закусочных, но потом свернули на север и сперва остановились у ветхой пристани, откуда уехали, улыбаясь во весь рот и держа в руках мешок, в котором лежало полбушеля больших соленых мидий и три дюжины столь же громадных устриц. Затем мы двинулись дальше, истекая слюнками при мысли о предстоящем визите к нашей подруге Китти Хиггинс, – та не просто восхитительно готовила, но и разделяла с нашей невесткой звание чемпионки по открыванию устриц во всем Чесапикском заливе. Для женщины талант столь же редкий, как умение обращаться с молотком.

Меню первого вечера включало не только сырые устрицы, но и УСТРИЦЫ НА ГРИЛЕ, – а их аромат столь чудесен, что я

удивляюсь, почему так мало людей используют свои грили, выросшие как грибы на каждом заднем дворе, для приготовления этого простейшего блюда.

Готовите ли вы на уличном гриле или дома, рецепт один и тот же. Мы делали устрицы в гостиной, в тлеющем очаге, защищавшем нас от осеннего холода, – однако хозяйка, которой не так важен вкусный результат, возможно, испугается грязи, сопутствующей приготовлению этого блюда. Но если грязь вас не пугает, дайте огню прогореть, чтобы остались красные угли, положите на решетку для гриля хорошо оттертые устрицы глубокой частью раковины вниз и снимите, когда раковины раскроются. Осторожно, они очень горячие! Подавайте к устрицам холодное пиво или эль.

Настоящим фанатам устриц с Восточного побережья не нужны никакие дурацкие гарниры вроде овощей или салата, чтобы отвлекать их от самого главного. Вилка и соусник с растопленным сливочным маслом – вот все, что понадобится им после того, как они наденут плотные перчатки, снимут с решетки горячий деликатес и приступят к делу.

На следующий вечер хозяйка подала на стол ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ, и мы почти забыли, как радовались вчерашнему блюду. На этот раз устрицы были приготовлены по старинному рецепту – отсюда и огромное количество используемого в нем сливочного масла, но, как сами увидите, это тот случай, когда не стоит экономить. Рецепт был рассчитан на сорок – вы не ослышались – сорок человек. Он заканчивается призывом выпекать лишь столько раковин за раз, сколько хватит на один укус всем гостям, – поэтому, если собираетесь накормить больше четырех человек (а именно на четверых рассчитана моя осовремененная версия этого рецепта), приготовьте как минимум два противня. Но даже если гостей меньше, есть смысл готовить устрицы партиями, потому что лучше всего есть их очень горячими и только что из духовки.

Итак, приготовьте кварту крупных свежих устриц. По возможности не берите маленькие безвкусные устрицы «для варки», которые продают на развес, зачерпывая половником из грязной бочки или таза. В закусочных используют именно такие, сдабривая их мучнистым соусом, – и именно поэтому у столь аппетитного блюда такая плохая репутация!

Слейте сок и аккуратно разберите устрицы, удалив все осколки раковин. Смажьте большую форму (устрицы будут уложены в три-четыре слоя) толстым слоем сливочного масла и щедро присыпьте крупными хлебными крошками. Лучше всего

использовать крошки домашние, но и покупные сойдут. Затем выложите один слой устриц, присыпьте свежемолотым перцем из мельнички, разложите сверху четверть фунта сливочного масла, нарезанного маленькими кусочками, и добавьте самую малость – на кончике чайной ложки – тертого лука. Затем присыпьте еще одним тонким слоем хлебных крошек. Продолжайте в той же последовательности – крошки, устрицы, масло и лук, – пока форма не наполнится до краев. Пусть верхним слоем будут крошки и дополнительная порция масла. Старинный рецепт, что поделать!

Поставьте форму в духовку, разогретую до 400 градусов, на 15–20 минут или до тех пор, пока верх не покроется золотисто-коричневой корочкой, а ароматный устричный сок не пропитает все блюдо. Не волнуйтесь, что блюдо недосолено: свежим устрицам соль практически не нужна.

К этому мы подавали салат из спаржи и уксусную заправку, а также теплый французский багет, а на десерт – компот из фруктов с домашним пирогом. И все были очень довольны.

Хотя я благодарна Китти за то, что та показала мне простой способ открывать раковины, ЗАПЕКАНКА ИЗ МОЛЛЮСКОВ, которую мы ели перед отъездом, была приготовлена по двум рецептам – ее и моему: мы взяли лучшее от обоих.

Возьмите 30 крупных моллюсков и положите в кастрюлю, налив на дно немного воды. Закройте крышку и поварите, пока раковины не раскроются. Времени на это требуется очень мало, поэтому присматривайте за кастрюлей и снимите ее с огня, как только края раковин разомкнутся буквально на пару миллиметров. Проведите меж створок острым ножом с тонким лезвием и достаньте мясо. Лучше делать это над миской, чтобы не потерять ни капли драгоценного сока; слейте в миску и отвар из кастрюли.

Переберите моллюски так же, как устрицы, и прогоните через измельчитель, используя средний нож. Грязная работа, но только так можно сделать жесткую часть пригодной для употребления в пищу. (Две столовые ложки измельченных моллюсков с процеженным соком можно оставить, чтобы потом приготовить биск из моллюсков; рецепт на с. 47.) Затем пропустите через измельчитель шесть кусков черствого хлеба, одну маленькую очищенную луковицу и две веточки петрушки (вместо хлеба можно использовать полтора стакана хлебных крошек). Смешайте моллюски и хлебную смесь, добавив щепотку-две тимьяна – но не переборщите, а не то уничтожите вкус морепродуктов. Должна получиться довольно густая смесь, которая хорошо держит

форму; если покажется густовато, добавьте немного сока из раковин – для рецептов с мукой и хлебными крошками сложно указать точное соотношение ингредиентов. Затем возьмите 12 самых крупных и глубоких устричных раковин, или неглубокие порционные формочки для запекания, или одну большую форму, хорошо смажьте маслом, разложите смесь и присыпьте сверху хлебными крошками и кусочками масла. Поставьте раковины или формы в неглубокую сковороду и запекайте при 375 градусах до тех пор, пока крошки не станут золотисто-коричневыми.

ОТВАРНОЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ – еще один знаменитый рецепт с Восточного побережья; так же можно приготовить любую неразваривающуюся рыбу.

Купите трехфунтового окуня – вареная мелюзга получается невкусной – и попросите очистить от чешуи, но оставить при этом голову и хвост. Зашейте окуня в марлю или любую чистую ткань – сойдет даже старая папочкина рубашка. Неплотно заверните рыбу, а затем сшейте ткань по краям крупными стежками грубой ниткой. Положите рыбу на решетку в кастрюлю для варки рыбы или любую большую кастрюлю, которой хватит на всю длину. Залейте кипятком с верхом, добавьте нарезанную кольцами луковицу, посолите, поперчите и поварите полчаса на маленьком огне. Вам может показаться, что в кастрюле у вас бывший член ку-клукс-клана, но это ничего.

Растопите две столовые ложки сливочного масла на среднем огне, добавьте две столовые ложки муки, перемешайте и медленно влейте в сотейник стакан рыбного бульона и стакан нежирных сливок или жирного молока. Готовьте на медленном огне до загустения; затем добавьте две столовые ложки каперсов, столовую ложку сока из-под них и одну столовую ложку белого вина. Держите соус из каперсов горячим. Тем временем аккуратно достаньте рыбу – если помочь некому, используйте две лопатки для торта, по одной с каждой стороны. Выложите рыбу на подогретое блюдо и так же осторожно разверните ее. Проявите чувство юмора и повяжите ей на шею ленточку из зеленого или красного перца. Полейте рыбу половиной соуса, а остатки подавайте в соуснике. Это одно из тех редких блюд, которые хорошо идут и на обед, и на ужин, и в качестве сытного завтрака.

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ В БЕЛОМ ВИНЕ подарят вам приятное разнообразие в сравнении с вечно пережаренными гребешками во фритюре, которыми начинается и заканчивается знакомство с этим видом морепродуктов для многих людей. На четверых закажите один или лучше полтора фунта гребешков.

Растопите в чугунной сковороде четыре столовые ложки сливочного масла, положите гребешки и готовьте, помешивая, на умеренном огне до приятного золотистого цвета; затем переложите гребешки на подогретое сервировочное блюдо.

Отскребите со дна сковородки остатки гребешков, добавьте в нее же столовую ложку муки и ту самую капельку тертого лука, о которой я часто твержу. Верните сковородку на огонь и, когда мука запузырится, медленно вмешайте полтора стакана сухого белого вина, посолите и поперчите по вкусу. Готовьте еще 10 минут, а затем полейте этим соусом гребешки.

Для РЫБНОЙ ЗАПЕКАНКИ на четверых понадобятся два стакана разобранной мякоти отварной рыбы, три сваренных вкрутую и нарезанных ломтиками яйца и три стакана белого соуса.

Поместите рыбу (можно взять не только свежеприготовленную, но и консервированную или вчерашние остатки) и яйца в смазанную жиром форму, залейте белым соусом, присыпьте хлебными крошками, разложите тут и там маленькие кусочки сливочного масла, посолите и поперчите по вкусу и запекайте при 375 градусах до золотисто-коричневой корочки. Если вместо яиц взять отварной горох, получится РЫБНЫЙ ЖИВЧИК. Ну и название, да?

Добавьте к соусу две столовые ложки хереса, и получится РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГОРОХОМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

СЕМГА В ПРОВИНЦИАЛЬНОМ СТИЛЕ делается из стейков толщиной в дюйм (кожицу со стейков снимать не надо); их обмакивают в растительное масло и кладут в неглубокую сковороду, смазанную сливочным маслом и протертую разрезанным пополам зубчиком чеснока.

Поставьте сковородку на гриль и быстро поджарьте стейки до золотисто-коричневой корочки, аккуратно переверните и подрумяньте с другой стороны. Выложите рыбу на подогретое блюдо.

В той же сковороде разогрейте по столовой ложке сливочного масла и чайной ложке белого вина на каждую порцию. Добавьте немного измельченной зелени петрушки и перед подачей полейте рыбу этим соусом.

МУСС ИЗ ЛОСОСЯ на 4–6 человек можно сделать как из отварной, так и из консервированной рыбы.

Очистите от костей фунт рыбы и пропустите через мясорубку, выбрав нож и сеточку для самого мелкого фарша. Добавьте

полстакана хлебных крошек, предварительно замоченных в полутора стаканах нежирных сливок. Приправьте солью и перцем, хорошо вымешайте и охладите (можно оставить на ночь). Затем добавьте слегка взбитые белки шести яиц и выложите фарш в смазанную форму.

Поставьте форму в неглубокую сковородку с водой и запекайте в течение 45 минут при температуре 375 градусов. Хорошо бы взять для этого блюда форму в виде рыбки, но и в продолговатой для хлеба получается неплохо.

Опрокиньте мусс на тарелку и подавайте с двумя стаканами горячего белого соуса, добавив к нему полстакана крабового мяса или мелко нарезанных тушеных грибов и одну столовую ложку хереса.

Мой личный рецепт КОРОЛЕВСКОГО КРАБА отнимает довольно много времени – зато в процессе приготовления испачкается всего одна кастрюля.

Разрежьте четыре крупных зеленых перца вдоль и пополам, удалите семена и белые перегородки, киньте в кипяток и варите пять минут. Слейте воду и уложите перцы в смазанную маслом форму для запекания.

Возьмите около фунта крабового мяса и смешайте с двумя столовыми ложками белого вина и соком одного лимона.

В пустой кастрюле растопите две столовые ложки сливочного масла, всыпьте полторы столовые ложки муки и медленно влейте полтора стакана нежирных сливок или жирного молока. Посолите, поперчите, добавьте по чайной ложке измельченного лука-резанца и петрушки, столовую ложку вустерширского соуса, чайную ложку порошка горчицы, щепотку кайенского перца и щепотку мускатного ореха. Смешайте все это с крабовым мясом и мелко нарезанным яйцом, сваренным вкрутую.

Нафаршируйте перцы, посыпьте хлебными крошками и запекайте 10–15 минут в нагретой до 400 градусов духовке.

ЗАПЕЧЕННАЯ СЕЛЬДЬ С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ. Трехфунтовую сельдь натрите изнутри солью и перцем. Затем смажьте растительным или растопленным сливочным маслом и запекайте в духовке при 400 градусах в течение получаса. Аккуратно переложите на подогретое блюдо, полейте голландским соусом (рецепт на с. 132) и ненадолго поставьте на очень горячий гриль – соус должен запечься до золотисто-коричневой корочки. Подавайте немедленно.

Таким способом хорошо готовить любую крупную рыбу, но сельдь особенно вкусна. Только не берите лучшее в доме

серебряное блюдо – иначе на дне вашего гриля образуется лужица из металла, но хуже всего то, что вы останетесь без ужина!

КРЕВЕТКИ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ на четверых (таким же образом можно приготовить и отварную рыбу, очищенную от косточек, и крабовое мясо, а для основы вместо шпината можно использовать верхушки вареной спаржи – только в этом случае придумайте блюду свое название).

Мелко порежьте отварной шпинат (2 стакана), посолите, поперчите, добавьте капельку тертого лука для вкуса и крошечную щепотку мускатного ореха.

Распределите шпинатную массу по дну смазанной сливочным маслом формы для запекания.

В кипящей подсоленной воде отварите фунт креветок (на варку уйдет минут двадцать). Слейте воду, очистите креветки от панциря, голов, хвостов и черной вены на спинке, разложите поверх шпината. Залейте двумя стаканами белого соуса, щедро приправленного перцем, добавив в него две столовые ложки белого вина. Присыпьте хлебными крошками и чайной ложкой тертого пармезана. Можно использовать и швейцарский сыр. Сверху разложите кусочки сливочного масла, посыпьте паприкой и запекайте 15 минут в духовке, нагретой до 400 градусов.

В следующий раз, увидев в шикарном ресторане дорогое блюдо под названием ФИЛЕ КАМБАЛЫ «МАРГЕРИ»[9], не впадайте в депрессию, подсчитывая, хватит ли вам на него последних денег. Лучше приготовьте то же самое дома. На четыре персоны возьмите четыре филе камбалы среднего размера, всего вам понадобится два – два с половиной фунта. Каждый кусочек разрежьте пополам, положите в неглубокую кастрюлю, залейте сухим белым вином, добавьте немного луковых колечек, соль и несколько горошин перца и поварите на маленьком огне в течение десяти минут. Затем выньте рыбу, дайте стечь и до поры до времени отложите на подогретом блюде в уютный уголок.

Выпарите вино, пока не останется где-то с полстакана. Взбейте добела желтки двух яиц и постепенно влейте горячее процеженное вино. Поставьте желтково-винную смесь на водяную баню – вода в нижней кастрюле должна быть очень горячей, но не кипеть. Как только соус начнет загустевать, полейте им рыбу и присыпьте чайной ложкой тертого пармезана. Поставьте на раскаленный гриль совсем ненадолго, чтобы появилась золотистая корочка, и тут же подавайте.

Теперь подошло время вспомнить знаменитый спор о филе

«Маргери», из-за которого гурманы поливают друг друга грязью по-французски и мечут искры (хорошо, что не икру). Представители одной гастрономической школы полагают, что несчастную готовую рыбу необходимо украшать кусочками отварных креветок, грибов, моллюсков, мидий, лобстера и трюфелей. В другой школе, насчитывающей не меньше именитых поваров, считается, что рыба должна представать перед дегустатором в первозданном виде, то есть так, как появилась из духовки, в одежке из одной лишь золотистой сырной корочки. Рыба вкусна в любом случае, но из-за этих разногласий и давние друзья расставались навсегда безо всякой надежды на примирение. Возможно, подобный спор стал причиной того, что обиженный Джон Кастис отправился в могилу и теперь лежит под мраморным надгробием где-то в Виргинии. Вот если бы его супруга приготовила ему КАМБАЛУ В ТЮРБАНЕ, завернув очищенную вареную креветку в филе камбалы, закрепив это сооружение зубочисткой, потушив в вине и полив соусом, как в предыдущем рецепте, мой темпераментный предок, возможно, обрел бы покой за обеденным столом и счастье в семейной жизни.

Вершки и корешки

Четыре года жизни в деревне научили меня многому, но главное, я убедилась, что деревенские отнюдь не так работящи, как кажется. К примеру, наша фермерша-хозяйка ничтоже сумняшеся брала высокую, почти что городскую плату за полуразвалившееся строение, а наши скромные просьбы залатать крышу или починить водопровод откладывались в долгий ящик, как и мольбы издольщиков изготовить наконец безопасные крышки для колодцев и защитить амбары от ветра и дождя. Зато, усадив хозяйку под самую большую дыру в летнюю грозу, мы выбили наконец немного дранки для крыльца. Гораздо сложнее было доказать необходимость установки нового и очень важного сантехнического аппарата – хозяйка продолжала талдычить, что неважно, работает он или нет, главное – фарфоровый и не на улице. За этой счастливой мыслью нередко следовало замечание, что полы в доме действительно выглядят ужасно (чистая правда) и почему бы нам самим их не перестелить.

Мы так и не узнали, что думают о нас соседи, и, наверное, к лучшему – ведь пока все нормальные бабульки качались на крылечках в своих креслах в накрахмаленных халатах, я встречала первые весенние деньки в заляпанных грязью штанах, помогая толкать плуг и заодно накачивая пресс. Летом мы мало того что пили белое вино со льдом, а не пиво, как все нормальные люди, но повадились ужинать в безбожно поздний час, аж в восемь вечера; а осенью и зимой я подолгу гуляла, хотя должна была, наверное, лихорадочно оттирать черную пыль, толстым слоем покрывшую всю нашу мебель и окна: у нас были четыре угольные печки.

Но большинство воспоминаний о том времени гораздо счастливее: ведь вскоре мы нашли друзей, которые, как и мы, считали, что семь вечера – самое подходящее время для приятного коктейля, а не для того, чтобы вытирать тарелки после ужина. Из-за войны ассортимент магазина на перекрестке почти

не пострадал, и хотя его добродушный хозяин в жизни не слышал о «всяких там ваших французских деликатесах вроде чечевицы», он был почти единственным из местных, кто не смотрел на нас с подозрением, как на «чужаков», и не предпочитал общению с нами разговоры со «своими». Тем временем на лугу жирел наш угрюмый бычок, которого ждала участь истинного патриота – накормить нас своим мясом, – но, в отличие от других патриотов, оплакивать его никто бы не стал. А наш маленький участок земли давал роскошные урожаи, несмотря на то, что соседи презрительно называли его «книжным садиком». Самым прекрасным временем были май и июнь, когда по краю поля появлялись густые заросли остроконечной дикой спаржи. Ею мы объедались несколько недель, ничуть не огорчаясь потерей престижа среди соседей, обнаруживших, что мы ее собираем.

Больше всего мы любили простую СПАРЖУ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Почистите спаржу, удалите жесткий край и свяжите стебельки небольшими пучками, которые удобно брать, – используйте для этого полоски ткани шириной два дюйма. Залейте пучки кипящей подсоленной водой и варите до мягкости, но не разваривайте. Слейте воду, удалите полоски ткани и подавайте на треугольничках хрустящего тоста, намазанного сливочным маслом, полив самые кончики стеблей растопленным маслом.

Иногда в сливочное масло добавляют раздавленный зубчик чеснока; затем его вынимают и слегка подрумянивают в масле хлебные крошки – из расчета одна столовая ложка на каждые полстакана масла. Получается СПАРЖА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. К этому блюду можно добавить тертый пармезан – чайная ложка на каждую порцию: тоже в итальянском духе, но вкус совсем другой и очень аппетитный. Можно полить спаржу голландским соусом, белым или сырным.

Когда же хочется съесть на обед что-то более сытное, подойдет СПАРЖА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ.

Для этого блюда спаржу готовят так же, как в первом рецепте, и подают на тостах со сливочным маслом, но к каждой порции варят еще и яйцо вкрутую. Яйцо следует раздавить вилкой и перемешать с горячими зелеными верхушками спаржи прямо в тарелке – получится блюдо, достойное богов!

Для СУФЛЕ ИЗ СПАРЖИ взбивайте желтки четырех яиц, пока

те не посветлеют, затем добавьте их к стакану белого соуса и вымешайте до однородной консистенции. Далее – стакан готовой мелко нарезанной спаржи (верхушки), немного натертого лука или одна чайная ложка измельченного лука-резанца. Посолите и поперчите массу по вкусу и осторожно вмешайте взбитые в пену белки четырех яиц. Залейте массу в форму, смазанную сливочным маслом. Форму поставьте в неглубокую сковороду с водой и выпекайте при 350 градусах 45 минут.

Это нежнейшее и вкуснейшее основное блюдо хорошо подать к торжественному обеду. При желании желтки, спаржу и белый соус можно смешать заранее, а взбитые белки добавить непосредственно перед запеканием суфле.

Поздним летом, собрав собственный урожай брокколи и цветной капусты, мы готовили эти овощи так же, как спаржу, приправляя их теми же соусами; а еще раньше у нас было сколько угодно спелых помидоров и золотистой кукурузы.

Вы когда-нибудь пробовали на завтрак свежий ТОМАТНЫЙ СОК? Чтобы сделать его, потушите кварту спелых помидоров, порезанных на четвертинки, добавив к ним чайную ложку мелко нарезанного лука и, по желанию, немного чеснока и пару листиков базилика. Дождитесь момента, когда начнет выделяться сок, снимите с огня, пропустите массу через сито, посолите, приправьте свежемолотым черным перцем и поставьте на ночь в холодильник. Наутро перемешайте, разлейте по стаканам, слегка присыпьте сельдерейной приправой и положите сверху тонкий ломтик лимона. Можно поставить на стол вустерширский соус и табаско, но к чему портить чудесный свежий аромат?

ТУШЕНЫЕ ПОМИДОРЫ никогда не стоит приправлять хлебными крошками, мукой или, упаси боже, крахмалом для густоты – тушите их без крышки до нужной консистенции. Это может отнять от одного до трех часов, в зависимости от сочности плодов.

Очистите от кожицы в три раза больше помидоров, чем вы хотите получить конечного продукта, и нарежьте четвертинками; на 4–6 человек понадобится примерно 12–14 стаканов мякоти. Добавьте к помидорам мелко нарезанный лук, столовую ложку соли и одну восьмую чайной ложки черного перца; потушите, как указано выше, на маленьком огне. За полчаса до подачи на стол можно добавить листик свежего сладкого базилика или щепотку сушеного.

К помидорам подайте крупный запеченный сладкий

картофель и свежую кукурузу в початках – и даже если в меню не будет мяса, думаю, это никого не расстроит!

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ. Выньте из спелых помидоров среднего размера полторы-две столовые ложки мякоти. Не удаляйте всю мякоть, как указано во многих других рецептах, – вы ведь собираетесь есть помидоры, а не хлебные крошки. Слегка посолите томаты изнутри и поставьте в неглубокую форму для запекания, смазав ее маслом. На каждые четыре помидора возьмите по чайной ложке мелко нарезанного лука и потушите в двух столовых ложках растительного или сливочного масла. Сняв сковородку с луком с огня, добавьте в нее стакан крупных сухих хлебных крошек, половину чайной ложки соли, по щепотке перца и тимьяна. Можно также приправить начинку свежим или сушеным сладким базиликом. Кроме того, подойдет сок из удаленной мякоти помидоров, а отжать его можно прямо в кулаке. Однако начинка не должна напоминать тесто: лишь слегка смочите ее.

Нафаршируйте помидоры, не слишком утрамбовывая, остатки горкой выложите сверху и накройте каждый помидорчик квадратиком бекона с гранью в дюйм. Запекайте в течение получаса в нагретой до 375 градусов духовке – или до тех пор, пока помидоры не станут чуть мягкими, а бекон не покроется хрустящей коричневой корочкой.

Для ЗАПЕЧЕННЫХ ПОМИДОРОВ на 4–6 персон очистите 6–8 плодов, поставьте не слишком близко друг другу в глубокую форму для запекания, смазанную маслом, и рассыпьте вокруг и сверху два стакана начинки из предыдущего рецепта, добавив к ней половину чайной ложки сахара. Сверху произвольно разложите кусочки сливочного масла и запекайте при тех же 375 градусах 45 минут.

ЖАРЕНЫЕ ПОМИДОРЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ идут в нарушение традиции никогда не подавать на стол два блюда, приготовленных одним способом, – ведь лучше всего они сочетаются с *жареной* рыбой.

Удалите плодоножки у крепких помидоров и порежьте плоды толстыми, примерно в три четверти дюйма, ломтиками. Добавьте чайную ложку соли и половину чайной ложки черного перца к стакану муки. Высыпьте муку на бумажную тарелку или вощеную бумагу и тщательно обваляйте ломтики помидоров со всех сторон. Нагревайте на сковороде полдюймовый срез жира, лучше всего с бекона, пока не задымится; используйте чугунную

сковороду, куда уместятся все помидоры одним слоем. Аккуратно разложив ломтики на сковороде, жарьте на умеренном огне до тех пор, пока они не подрумянятся с обеих сторон; перевернуть нужно один раз. Для обжаривания понадобится примерно пять минут для каждой стороны. Выложите помидоры на блюдо и держите горячими.

Добавьте к соку в сковороде полторы столовой ложки той самой приправленной солью и перцем муки, перемешайте, соскребите все приставшие кусочки со дна и медленно влейте два стакана жирного молока. Варите соус 10 минут, периодически помешивая, после чего полейте им томаты (10–12 ломтиков на 4–6 персон). К соусу можно добавить щепотку сладкого базилика, а готовое блюдо украсить хрустящим беконом.

Чтобы обед стал более сытным, подайте на гарнир крупные запеченные картофелины в мундире и зеленый салат.

ЖАРЕНЫЕ ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ настолько вкусны, что ради них мы часто жертвуем несозревшими плодами. Готовят их так же, как в предыдущем рецепте. Соус делают в той же сковороде, добавив к выделившемуся соку густую сметану и две чайные ложки муки. Мечта гурмана!

Летом, когда Бриллиантовый Джим Брейди[10] рассекал по холмам атлантического побережья Нью-Джерси на своем двухместном скоростном авто, а рядом с ним во всей красе восседала Лиллиан Рассел[11], он часто наведывался в небольшую гостиницу, приютившуюся в соседней с нами укромной деревушке, где почти никто не жил. Хотя его методы ведения бизнеса, возможно, кому-то покажутся сомнительными, Бриллиантовый Джим, безусловно, знал толк в еде и порассказывал о вкуснейшей вареной кукурузе, которую подавали в гостинице, стольким людям, что скоро неприметный деревенский домик превратился в большой ресторан и процветал до тех пор, пока его не прикрыли во времена сухого закона. Однако хозяин-француз перед смертью – а поговаривали, что умер он от разбитого сердца, – успел поделиться со мной простым рецептом блюда, которое принесло ему богатство и славу.

Итак, ВАРЕНАЯ КУКУРУЗА ПО РЕЦЕПТУ МИСТЕРА ДЕЛАЙЛА.

Аккуратно очистите свежие кукурузные початки от «шелковых нитей», но оставьте немного зеленых листьев. Пусть наготове у вас будет большая кастрюля с кипящей водой с

молоком в соотношении 1:1. Отварите кукурузу в этой смеси – початки должны полностью уйти под воду. Для варки понадобятся 5–10 минут, в зависимости от того, молодая кукуруза или старая. Тщательно обсушите початки и подавайте завернутыми в салфетку. Пусть каждый гость сам очистит свой початок, а когда попробует первый кусочек этого вкуснейшего злака, его ждет приятный сюрприз. Не говоря уж о том, что кукурузу, приготовленную таким способом, почти не требуется приправлять сливочным маслом.

Нежная кукуруза в початках хороша сама по себе, но если вам попалась жесткая или на огонек заглянул дедушка со вставной челюстью, можно подать на стол КУКУРУЗУ СО СЛИВКАМИ.

Очистите сырой початок от зерен. На каждый стакан зерен возьмите две столовые ложки сливок, половину чайной ложки соли, четверть чайной ложки перца и одну чайную ложку сливочного масла. Поставьте зерна в сливках на водяную баню, накройте крышкой и готовьте минут пятнадцать. Если подать к этому блюду столовую ложку мелко нарезанной тушеной зелени или мякоти красного перца, получится КУКУРУЗА ПО-МЕКСИКАНСКИ.

Вашему дедушке, да и всем остальным, также должны понравиться КУКУРУЗНЫЕ БЛИНЧИКИ.

Приготовьте кукурузу, как в предыдущем рецепте, добавьте (из расчета на стакан зерен) полстакана жирного молока, две столовые ложки муки, немного соли, перца, чайную ложку растопленного сливочного масла и одно взбитое яйцо. Выкладывайте получившееся тесто ложкой на слегка смазанную раскаленную сковороду и жарьте тонкие нежные блинчики.

ОЛАДЬИ ИЗ КУКУРУЗЫ более сытные; это хороший способ использовать остатки вчерашнего ужина.

На 4–6 человек нашелушите с отваренных початков два стакана зерен, добавьте полстакана просеянной муки, половину чайной ложки соли, щепотку перца и желтки трех яиц. Тщательно взбейте в пышную пену и осторожно вмешайте три яичных белка. Налейте в сковороду масла на дюйм и раскалите его. Обжарьте оладьи с двух сторон и немедленно подавайте. Блюдо хорошо сочетается с тушеной курицей.

А вот рецепт КУКУРУЗЫ ПО-ЛУИЗИАНСКИ на 4–6 человек.

Очистите и порежьте вдоль и на четыре части три большие сладкие картофелины. Отварите их в подсоленной воде до

полуготовности. Слейте воду. Обмакните кончик каждого кусочка картофеля в херес, а затем в коричневый сахар. Разложите по краю смазанной маслом формы для запекания сахарным кончиком вверх. В центр положите два стакана кукурузы по-мексикански (рецепт чуть выше). Покрошите сверху кусочки сливочного масла – всего с чайную ложку – и слегка присыпьте мелкими хлебными крошками. Запекайте 15–20 минут в духовке, разогретой до 400 градусов; картофель должен покрыться золотисто-коричневой корочкой. Прекрасный гарнир к запеченному окороку!

Чтобы приготовить ЗАПЕЧЕННЫЙ КАБАЧОК, вымойте нежный молодой желтый кабачок, обрежьте хвостик, затем порежьте мякоть маленькими кубиками, удаляя семена лишь в том случае, если они очень крупные. На 4–6 человек понадобятся три стакана кубиков мякоти; выложите их в смазанную маслом форму для запекания и добавьте полстакана воды, половину чайной ложки соли, немного перца, две столовые ложки сливочного масла и одну чайную ложку тертого лука. Плотно накройте форму и выпекайте при 375 градусах 15–20 минут, до мягкости кабачка.

Все знают, что огурцы принято подавать к рыбе, но большинство хозяек довольствуются тем, что предлагают тонкие ломтики свежих огурцов под французской заправкой, забыв о том, что когда-то этот овощ ели не только сырым, но и приготовленным. И мало кто теперь помнит, что огурцы прекрасно сочетаются с банальным шпинатом. В двух следующих рецептах используется вареный шпинат – его можно порезать или пропустить через мясорубку. Приготовьте шпинат заранее – пусть заблаговременная подготовка станет для вас правилом! – или используйте вчерашние остатки.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ на 4–6 человек. Вымойте четыре огурца среднего размера, срежьте хвостики, разрежьте огурцы вдоль и удалите семена. Отварите получившиеся «лодочки» в подсоленной воде (5 минут). Тщательно обсушите. Добавьте к двум стаканам рубленого отварного шпината полстакана белого соуса. Приправьте солью, перцем и небольшим количеством тертого лука, нафаршируйте этой смесью огуречные «лодочки», присыпьте хлебными крошками, разложите поверх несколько кусочков сливочного масла и добавьте буквально капельку тертого пармезана. Положите «лодочки» в смазанную форму и запекайте 10–15 минут в горячей – 400 градусов – духовке до

появления коричневой корочки. Подавайте сразу.

ШПИНАТНОЕ КОЛЬЦО С ОГУРЦАМИ. Уложите в виде кольца в смазанную маслом форму четыре стакана рубленого вареного шпината, предварительно приправив его солью, перцем, щепоткой кайенского перца и тертым луком. Поставьте форму в неглубокую сковороду с водой и поместите в духовку, нагретую до 325 градусов[12], примерно на 25 минут, чтобы шпинат хорошенько прогрелся.

Тем временем очистите и тонко нарежьте огурцы, чтобы получилось примерно три стакана ломтиков. Отварите ломтики в подсоленной воде (5 минут) и тщательно обсушите. Переверните шпинат на подогретое блюдо, в центр выложите огурцы и полейте голландским соусом (с. 132). Это вкусное блюдо, оно красиво выглядит, и его очень просто приготовить – шпинат и огурцы можно держать в тепле до нужного момента, да и соус не испортится, если подать блюдо на стол чуть позже.

А рецепт ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ буквально спасал нам жизнь в те дни, когда мясо выдавали по карточкам.

Разрежьте один средний баклажан пополам, залейте подсоленной водой и варите пять минут. Слейте воду, снимите кожицу и нарежьте мякоть дюймовыми кубиками.

Отварите стакан риса в подсоленной воде до полуготовности, слейте воду и перемешайте рис с баклажанами.

В двух столовых ложках сливочного или растительного масла подрумяньте нарезанный кольцами лук (1 стакан) и измельченный зубчик чеснока.

Добавьте к рисово-баклажанной смеси два с половиной стакана консервированных или свежих помидоров, сняв с них кожицу и нарезав кубиками, приправьте чайной ложкой соли и перцем и выложите в смазанную маслом форму для запекания.

Высыпьте сверху полстакана хлебных крошек и, по желанию, чайную ложку тертого пармезана, разбросайте несколько кусочков сливочного масла и запекайте при 350 градусах 45 минут.

Если блюдо покажется вам суховатым, незадолго до готовности можно влить в форму немного томатного сока или разведенного бульона, только осторожно, чтобы не потревожить корочку.

В готовом виде блюдо не должно быть похожим на кашу; в нем должен отчетливо ощущаться вкус помидоров, баклажанов и риса.

Первая зима в деревне явилась шоком для нас, двух неопытных городских пижонов, до сих пор не знавших, что с заморозками приходит дефицит свежих овощей. Я тогда еще не делала заготовки, а до ближайшего городского рынка было сорок миль пути – для нас, обладателей купона на бензин с пометкой «А», эти сорок миль были все равно что четыреста[13]. Вот и пришлось идти за витаминами и разнообразием во все тот же местный магазин, на прилавках которого с завидным постоянством фигурировали отнюдь не вдохновлявшие нас капуста, сельдерей и морковь. Оставался один вопрос: как аппетитно приготовить пресловутое трио.

Не желая связываться с долгим тушением и сопровождающим его запахом, я нашла вкусный способ готовить КАПУСТУ: тонко нарезав ее, как для салата, опускала капусту на полчаса в ледяную воду, а затем бросала в кипящую подсоленную воду на 5–10 минут – но, подчеркну, не больше десяти. Затем, хорошенько обсушив капусту, поливала ее (не перемешивая) белым или сырным соусом – на удивление аппетитный способ приготовить этот банальный овощ. На 4–6 человек хватало два с половиной стакана нарезанной капусты. А по особым случаям капусту можно было полить голландским соусом, и тогда она могла украсить любой банкет.

Менее изысканное блюдо, за приготовление которого стоит браться, только если на вашей кухне хорошая вентиляция, – ТУШЕНАЯ КАПУСТА. Порубите, вымойте и обсушите капусту – в рубленом виде должно получиться стаканов десять. Растопите в сковороде полстакана нарезанного бекона, свиного жира или жира от окорока, добавьте капусту, накройте крышкой и тушите на умеренном огне в течение получаса, периодически помешивая, – капуста должна стать мягкой, а ее объем уменьшиться вполовину. Снимите крышку, увеличьте огонь и продолжайте готовить и помешивать, пока капуста не поджарится, – 15 минут или чуть дольше. Хорошее, сытное негритянское блюдо, несомненно, одно из тех, на которых «просто выросла» Топси[14], – одного запаха достаточно, чтобы ощутить его пользу. Если подать капусту с запеченным окороком, можно и вовсе наесться до отвала.

СЕЛЬДЕРЕЙ также оказался на удивление вкусным овощем – и к тому же изысканным, как только я перестала резать стебли кубиками, а начала оставлять их целыми. Достаточно обрезать корешки и верхушку (ее можно оставить для супов и украшения блюд) и каждый стебель разделить в длину на две половины, а

затем еще на четыре-шесть частей, в зависимости от размера.

При необходимости хорошенько выскоблите внутреннюю часть стебля и варите, используя как можно меньше воды. Сельдерейный отвар добавляют к утреннему томатному соку.

ТУШЕНЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ. Отварите сельдерей в подсоленной воде до полуготовности (5–8 минут). Слейте воду, верните кастрюлю на плиту и добавьте к сельдерею полбанки консервированного консоме или натурального бульона и столовую ложку сливочного масла. Накройте крышкой и поварите еще пять минут до готовности; затем снимите крышку и прибавьте огонь, чтобы объем жидкости сократился вдвое. Сразу же подавайте.

Если слить жидкость, охладить сельдерей и полить его французской заправкой, получится СЕЛЬДЕРЕЙ АНБРАНШ (в аристократическом стиле), а как называется сельдерей с соусом «винегрет», наверняка и сами догадаетесь – СЕЛЬДЕРЕЙ «ВИНЕГРЕТ»!

Для СЕЛЬДЕРЕЯ ПО-КРЕОЛЬСКИ отварите сельдерей в подсоленной воде (10 минут), слейте воду и полейте стебли креольским соусом.

Для ГРАТЕНА ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ придется вернуться к истокам и нарезать стебли по косой дюймовыми кусочками. Двух стаканов нарезанных стеблей хватит на 4–6 человек. Отварите сельдерей в подсоленной воде до мягкости, слейте воду и перемешайте с белым соусом и тертым сыром (два с половиной стакана и полстакана соответственно). Переложите в смазанную маслом форму, посыпьте хлебными крошками, кусочками сливочного масла и запекайте в нагретой до 400 градусов духовке в течение двадцати минут – или пока не образуется золотисто-коричневая корочка.

С морковью я сражалась без малого четыре месяца, но так и не нашла хорошего способа ее приготовить – кроме запекания с говядиной или бараниной. Хотя гости хвалили мою ТУШЕНУЮ МОРКОВЬ – для этого блюда целые морковки нужно потереть щеточкой и приготовить, как в рецепте тушеного сельдерея, – а также МОРКОВЬ С МЯТНЫМ СОУСОМ.

Почистите морковь и нарежьте ее брусочками – брусочки должны получиться размером с большие спички. На 4–6 человек достаточно двух стаканов нарезки. Отварите морковь в

подсоленной воде (пяти минут достаточно). Слейте воду. Верните кастрюлю на плиту, добавьте к моркови столовую ложку сливочного масла и столько же мятного соуса. Помешивая, готовьте на умеренном или сильном огне, пока соус не растает, и подавайте.

Однако при мысли о последних двух рецептах меня не обуревал приступ аппетита и не текли слюнки, как бывало, когда я писала про другие овощи, поэтому давайте честно: да, морковь можно готовить и есть, но зачем? Лучше оставим этот несчастный овощ тем, кто его любит, – друзьям всех детишек и разорителям огородов, то есть кроликам.

Соусы от «А» до «Я»

Интересно, читают ли современные девочки Луизу Мэй Олкотт?[15] По сравнению с комиксами и вестернами ее старомодные истории, наверное, кажутся недостаточно увлекательными, но четыре сестрички Марч когда-то были мне столь же близки, как нынешнему поколению – сиротка Энни[16]. Мне было стыдно, что мое крепкое здоровье (я до сих пор не могу даже притвориться немощной) не позволяло мне последовать примеру Бет и рано лечь в могилу. Более приземленным желанием стала мечта иметь игрушечную плиту, которая действительно работала бы. Осуществить эту мечту было намного проще, и с тех пор, как я увидела ее под елкой в рождественское утро, я ни разу не пожалела о своем выборе. И слава богу – ведь что, как не крепкое здоровье и плита, по-прежнему спасает мне жизнь?

Моя игрушечная плита представляла собой квадратный жестяной ящик с дымоходом, двумя конфорками и полным набором кукольных сковородок и кастрюль. Огонь зажигался при помощи металлической трубки, из которой торчали две набитые ватой штуковины, похожие на свечи; когда внутрь заливали спирт и подносили спичку, вспыхивало горячее и, как я впоследствии убедилась, совершенно не регулируемое пламя.

Моя мать, которая не готовила, но, как и положено примерной домохозяйке тех времен, знала, «как это делается», возникла в детской вскоре после появления новой игрушки и заявила, что научит меня одному стоящему блюду, «пока я не развела грязь». Блюдо оказалось белым соусом, и, спору нет, оно действительно стоящее – секрет его приготовления знают крайне мало поваров, о чем свидетельствует та бледного вида паста, которую часто подают под этим названием в ресторанах или, что еще печальнее, к домашнему столу. Рецепт же моей матери до сих пор служит мне верой и правдой – я пользуюсь только им.

Итак, для БЕЛОГО СОУСА растопите две столовые ложки сливочного масла на среднем огне и всыпьте на сковороду две столовые ложки муки; перемешайте. Когда смесь запузырится, снимите сковородку с огня и влейте стакан молока, непрерывно помешивая. Молоко вливайте очень медленно; пусть мука впитывает жидкость и все комочки разойдутся.

Поставьте сковородку обратно на огонь и так же медленно влейте еще один стакан молока, не переставая помешивать. Добавьте чайную ложку соли, немного черного перца и подержите соус на маленьком огне как минимум еще 10 минут, периодически помешивая. Если после того, как добавлен второй стакан молока, вам понадобится заняться чем-то другим, оставьте соус без присмотра на водяной бане. В этом случае у вас получится соус средней густоты, который можно загустить, увеличив количество муки и масла на одну столовую ложку в самом начале или же добавив к нему немного муки, разведенной молоком, позже. Но будьте осторожны, иначе вкус конечного продукта может стать мучнистым, и никогда не сокращайте время приготовления соуса!

Увы, вскоре после этого урока игрушечную плиту у меня конфисковали, а все потому, что после очередного дня, проведенного за «готовкой», меня обнаружили рисующей себе брови карандашом взамен опаленных; а по поводу происхождения подозрительного черного пятна на потолке детской я упорно молчала.

Белый соус по маминому рецепту был первым блюдом, которому я обучила дочь после того, как некий молодой человек вызвал у нее желание начать готовить. Но до сегодняшнего дня ни ей, ни кому-либо еще я не решалась рассказать о том, что бывает, если вылить спирт прямо на горящий фитиль!

Мастерство приготовления этого соуса-основы следует терпеливо оттачивать до тех пор, пока не набьете руку. Он хорош сам по себе, но, кроме того, может быть основой для множества других соусов. Вот некоторые из них.

Для СЫРНОГО СОУСА поставьте белый соус на водяную баню и вмешивайте тертый пикантный сыр (полстакана или больше), пока сыр не расплавится и соус не приобретет желанный вкус.

БЫСТРЫЙ НЬЮБЕРГСКИЙ СОУС. Разведите два взбитых яичных желтка в молоке (полстакана), влейте два стакана горячего белого соуса и поставьте на водяную баню; варите, помешивая, в течение пяти минут. Перед подачей на стол

добавьте столовую ложку хереса.

ГРИБНОЙ СОУС. Потушите стакан нарезанных грибов в сливочном масле и далее готовьте, как белый соус.

ЯИЧНЫЙ СОУС. Перед подачей на стол добавьте к белому соусу два мелко нарезанных сваренных вкрутую яйца.

СОУС С СЕЛЬДЕРЕЕМ. Возьмите стакан отварного сельдерея, протертого через сито, столько же сельдерейного отвара и стакан молока. Далее готовьте по рецепту белого соуса.

Точно так же готовится ЛУКОВЫЙ СОУС.

Рецепт приготовления СОУСА ИЗ КАПЕРСОВ № 1 описан на с.101–102.

СОУС ИЗ КАПЕРСОВ № 2. Добавьте к белому соусу полстакана каперсов.

СОУС ИЗ КАПЕРСОВ № 3. Два с половиной стакана куриного бульона (можно из бульонных кубиков) уварите до двух. Разведите две столовые ложки муки в двух столовых ложках сливочного масла, как описано выше, в рецепте приготовления белого соуса. Медленно влейте бульон и добавьте по три столовые ложки каперсов и рассола из-под них. Готовьте до загустения, а перед подачей добавьте к соусу две столовые ложки сметаны. Соус из каперсов хорошо сочетается с рыбой.

КРЕОЛЬСКИЙ СОУС. В двух столовых ложках сливочного масла потушите до мягкости мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанную мякоть зеленого перца (и то и другое – по полстакана) и половину измельченного зубчика чеснока. Добавьте нарезанную мякоть свежих или консервированных томатов, очищенных от кожицы (3,5 стакана). Варите полчаса на медленном огне. Для густоты разведите две столовые ложки муки в двух столовых ложках сливочного масла, добавьте полстакана белого соуса и влейте эту смесь к остальному соусу, хорошенько перемешав. Поварите еще минут десять. Если помидоры попались водянистые, соус придется немного загустить.

Креольский соус хорошо подходит к отварным креветкам, рыбе и мясу, придаст вкус остаткам вчерашнего ужина и даже вареный рубец сделает менее похожим на половую тряпку.

Настоящий НЬЮБЕРГСКИЙ СОУС. На водяной бане доведите

до кипения два стакана нежирных сливок. Взбивайте желтки трех яиц, пока не посветлеют, с добавлением чайной ложки соли и щепотки кайенского перца. Медленно вмешайте желтки в горячие сливки. Продолжайте готовить на маленьком огне на водяной бане, пока соус не начнет густеть; перед подачей на стол добавьте две столовые ложки хереса.

К этому соусу можно также добавить полстакана мелко нарезанных тушеных грибов и столько же красного или зеленого перца. Пожалуй, это самый сложный в приготовлении соус.

Как только соус начнет густеть, снимите кастрюльку с огня, добавьте крупные кусочки отварного лобстера, креветок, морских гребешков и другие морепродукты, что найдутся под рукой, затем верните кастрюльку на водяную баню и хорошенько прогрейте, но не передержите ни минуты. Этот соус нельзя кипятить!

Чтобы сотворить действительно вкусную ПОДЛИВУ, потребуется не меньше терпения и практики, чем для белого соуса.

Готовое запеченное мясо выньте из сковороды и постарайтесь держать горячим. Оставив на сковороде не более двух столовых ложек жира, поместите ее на умеренный огонь. Отскребите все приставшие кусочки мяса со дна и вмешайте полторы столовые ложки муки. Постепенно влейте два стакана воды, добавьте чайную ложку соли и немного перца. Пусть все покипит на маленьком огне в течение десяти минут; периодически помешивайте.

Это еще один рецепт-основа, с которым можно экспериментировать. Меняйте вкус подливы, добавляя немного нарезанного лука или грибов; попробуйте использовать томатный сок, красное вино или соусы для мяса, например вустерширский. Вместо воды можно использовать баночный бульон, разведенный водой в соотношении 1:1, – получится очень ароматная подлива. А какой замечательный соус можно приготовить, добавив к подливе пару ложек сметаны!

ПОДЛИВА С КРАСНЫМ ВИНОМ. В двух столовых ложках сливочного масла потушите до мягкости столовую ложку мелко нарезанного лука, а еще лучше – лука-резанца. Вмешайте полторы столовые ложки муки и медленно влейте стакан красного вина и стакан домашнего или консервированного бульона. Добавьте чайную ложку измельченной зелени петрушки, перемешайте и подержите еще 10 минут на маленьком огне. Хороший соус к красному мясу, даже если оно вчерашнее.

ПОДЛИВА С БЕЛЫМ ВИНОМ готовится так же, но вместо красного вина и бульона используется белое вино, а бульон – куриный. Подавайте подливу с куриным мясом, телятиной или свининой.

Обе эти подливы лишь выиграют, если добавить к ним пару измельченных листиков сельдерея или немного тертой моркови; и они составят идеальную пару с копченым окороком или языком, если в последние 10 минут приготовления добавить чайную ложку без верха порошка горчицы или свежей французской горчицы.

КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС готовится из подливы с белым или красным вином с добавлением столовой ложки разведенного уксуса, двух столовых ложек изюма и чайной ложки сахара. Поварите соус в течение нескольких минут на медленном огне и подавайте с любым мясом.

СОУС С ХРЕНОМ, который так хорошо идет с отварной говядиной или ростбифом, – это всего лишь два стакана густой сметаны, смешанной с консервированным хреном по вкусу.

ЛИМОННОЕ МАСЛО относится к самым простым соусам, а рецепт его приготовления содержится уже в самом названии. Две или больше столовых ложек процеженного лимонного сока смешивают с растопленным сливочным маслом (полстакана). Этим соусом хорошо поливать зеленые овощи, а с добавлением измельченной петрушки или лука-резанца он составит прекрасную компанию тушеной, запеченной или жареной рыбе.

Перед тем как нанять новую кухарку, мама всегда требовала, чтобы та приготовила голландский соус, – возможно, потому, что умение воплотить этот сложнейший рецепт из маминой настольной кулинарной книги было показателем не только мастерства кухарки, но и устойчивости ее нервной системы. В моей семье этот соус тоже любят, но поскольку главным качеством своих кухарок я всегда считала спонтанность, позволявшую накрывать стол нежданным гостям, а потом спокойно слоняться без дела, пока мы не спеша наслаждаемся коктейлями, я придумала рецепт голландского соуса, отличающийся теми же качествами, что и мои кухарки, и прощающий неопытным поварам их ошибки. Когда вы освоите мои простые рекомендации, этот соус станет частым гостем на вашем столе. Если есть возможность, купите совсем маленькую

двойную кастрюлю для приготовления блюд на водяной бане – такую, чтобы в нее помещался венчик, не касаясь краев. Она поможет вам сдать экзамен даже у моей маменьки.

Итак, проверенный рецепт ГОЛЛАНДСКОГО СОУСА. На водяной бане растопите три четверти – стакан сливочного масла. Добавьте две столовые ложки процеженного лимонного сока. Вытащите кастрюлю. Взбейте три яичных желтка с половиной чайной ложки соли и щепоткой кайенского перца. Медленно влейте желтковую смесь в масло. Поставьте яично-масляную смесь обратно на водяную баню. Проследите, чтобы горячая вода не касалась дна верхней кастрюли. Добавьте три столовые ложки горячей воды и продолжайте держать соус на маленьком огне, непрерывно взбивая, пока он не начнет загустевать. Этот критический момент можно поймать, заметив небольшие морщинки на гладкой поверхности соуса, – именно в эту минуту следует немедленно убрать соус с огня, так как он уже готов.

Теперь самое время смешать себе еще один коктейль, пока глава семьи не решил, что перед ужином в доме необходимо убраться, а ему (для него) – погладить рубашку! Этот соус прекрасно продержится до начала ужина, сохранив свою гладкую консистенцию без единого комочка в течение 15–20 минут (хотя, возможно, за это время он станет немного жирнее).

Налейте в нижнюю кастрюлю чуть-чуть теплой воды и поставьте поверх нее кастрюлю с соусом, плотно накрытую крышкой. Утешьтесь мыслью, что даже в лучших отелях голландский соус никогда не подают с пылу с жару, и сосредоточьтесь на более простой задаче: как не дать остыть тем блюдам, которые вы собираетесь им полить.

БЕАРНСКИЙ СОУС готовится так же, как голландский, но вместо лимонного сока нужно взять три столовые ложки уксуса на эстрагоне. Держите соус теплым, как описано выше.

В старых кулинарных книгах как основу для двух этих соусов рекомендуется использовать не сливочное, а оливковое масло.

Получается не хуже, и, в принципе, допустимо использовать любое растительное масло. Но никогда – никогда! – не используйте маргарин. Однажды я попробовала это сделать, будучи в отчаянии, но давайте не будем вспоминать об этом, как и о пятне от гари на потолке моей детской комнаты!

Салаты и заправки, которые скрасят ваши дни

Бóльшую часть своего богемного существования мой дядя-художник проводил во Франции, возвращаясь в родной город с редкими, но всегда долгожданными визитами. Приезжал он, чтобы рисовать семейные портреты, но главным образом с целью рассказать всем и вся – при этом бурно жестикулируя, – насколько «у них» все лучше устроено.

Когда подошел черед писать мой портрет, я часами сидела без движения, боясь нарушить волшебную атмосферу, неизменно возникавшую, когда дядя вел рассказ о своих изумительно непристойных мальчишеских похождениях на артистических балах и о парижской жизни конца 1890-х.

Когда позднее я приехала к нему в Париж, его студия оказалась всего лишь просторным и неопрятным чердаком, где, к моему вящему разочарованию, не было ни одной обнаженной натурщицы, – но как же здорово было там обедать! Я восторженно семенила рядом с дядей Чарли, пока тот на бойком французском торговался за самые разные виды салата и зелени (я даже не подозревала, что столько бывает в природе), носила под мышкой еще теплый батон в ярд[17] длиной, а в сумочке – брусок сладкого сливочного масла и помогала выбирать зрелые сыры и воздушные пирожные. А потом, пока на свистящей газовой конфорке кипятилась вода для чая, я раскладывала натюрморт из глиняных тарелок, стальных ножей и вилок, а дядя делал салат. Впервые отведав его, я больше не удивлялась, откуда дядя Чарли берет столь живописные эпитеты для описания вкуса настоящего оливкового масла, свежемолотого перца и винного уксуса, которые только и стоит использовать в салате, – уверения в этом мы не раз слышали дома. Хотя заправки он готовил только на глаз, было у него одно правило, которого он придерживался неукоснительно: чтобы привнести в салат ту самую тончайшую чесночную нотку, он брал разрезанный зубчик чеснока, натирал

им небольшой кусочек сухой корочки или поджаренного хлеба и крошил хлеб прямо в салатную миску. Из оливковых масел он предпочитал испанское, с насыщенным вкусом, а винный уксус делал сам, оставив открытой бутылку красного или белого вина на залитом солнцем подоконнике. Когда вино превращалось в достаточно терпкий уксус на его вкус, он затыкал бутылку пробкой. Что до уборки, моя природная аккуратность поначалу очень противилась тому, как небрежно он протирает, а не моет деревянный салатник после еды.

Итак, вы уже поняли, что пора достать салатник, салатную вилку и ложку и начать творить. Поэкспериментируйте с разными сочетаниями салатных листьев и зелени, выставьте на поднос различные сорта растительного масла и ароматизированного уксуса в красивых бутылках, не забыв, конечно, о соли со всевозможными добавками и мельничке с перцем. Оливковое масло придется купить, но АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ УКСУС можно приготовить и дома, приложив не больше усилий, чем прикладывал мой дядя Чарли, известный ленивец.

Налейте подогретое вино или яблочный уксус в банку, куда предварительно следует неплотно утрамбовать вашу любимую, слегка размятую свежую зелень. Плотно закупорьте банку и оставьте дней на десять, пока уксус не приобретет желанный вкус. Затем процедите.

Аналогичного результата можно добиться, взяв две-три столовые ложки сушеных трав на кварту уксуса.

Классическая уксусная трава – эстрагон, но вскоре вам наверняка захочется поэкспериментировать с базиликом, сельдереем, тимьяном, настурцией и лимоном. Ищите ингредиенты для собственно салата не только в магазинах, но и под ногами: вы увидите, что острая листовая горчица, дикий щавель, кислица и проклятье всех гладких лужаек – листья одуванчика – добавляют салату и аромат, и приятный хруст.

Очень скоро у вас появится собственное непреклонное мнение по поводу правильного соотношения ингредиентов вкуснейшей ФРАНЦУЗСКОЙ ЗАПРАВКИ (у каждого свой рецепт), но для начала можно взять такую пропорцию: четверть стакана уксуса, половина чайной ложки порошка горчицы, чайная ложка соли, немного (одна восьмая чайной ложки) черного перца и чайная ложка паприки, смешанные с тремя четвертями стакана оливкового масла. Иногда для разнообразия можно добавлять к этой заправке столовую ложку кетчупа и/или немного тертого лука.

Если же хочется чего-то совершенно иного, попробуйте СМЕТАННУЮ ЗАПРАВКУ, которая готовится так же, как французская, только вместо оливкового масла нужно взять три четверти стакана сметаны. Особенно хорошо она идет с ломтиками огурцов, посыпанными зеленью лука-резанца.

КРЕОЛЬСКУЮ ЗАПРАВКУ лучше всего готовить заранее; она идеально подходит к красивым золотисто-белым листьям бельгийского эндивия (цикория). На стакан французской заправки (см. выше) добавьте полстакана томатного кетчупа и столько же – измельченного водяного кресса.

Для ЗАПРАВКИ С РОКФОРОМ к стакану французской заправки добавьте одну восьмую фунта сыра рокфор.

Для ЗАПРАВКИ С ЧЕДДЕРОМ возьмите зрелый чеддер в той же пропорции.

Для быстрого СОУСА «ВИНЕГРЕТ» добавьте полстакана маринованных красных помидоров к стакану французской заправки.

Более трудоемкий рецепт СОУСА «ВИНЕГРЕТ»: возьмите одну восьмую стакана уксуса на эстрагоне, полстакана яблочного или винного уксуса, чайную ложку сухой горчицы, две столовые ложки измельченного лука-резанца, половину чайной ложки мелко нарезанного лука, полстакана рубленой мякоти очищенных помидоров, столовую ложку измельченного сельдерея и столько же зеленого перца. Добавьте соль, перец, паприку и щепотку кайенского перца; затем смешайте все ингредиенты с половиной стакана оливкового масла.

Оба этих соуса, простой и сложный, прекрасно подходят к спарже и придают столь необходимую пикантность салату из холодной отварной стручковой фасоли.

Мой отец любил все салаты, а особенно – свежие помидоры: их он ел на завтрак еще в те дни, когда американцы побаивались красных «любовных яблочек»[18]. Я много раз видела, как летом вместо обеда он готовил себе огромное блюдо ледяных помидоров, нарезанных тонкими ломтиками и украшенных кольцами бермудского лука, а потом вытирал тарелку толстым куском хлеба, чтобы ни капли французской заправки не пропало. К этому блюду он любил добавлять сельдерей и огурцы и еще

задолго до нашего времени, когда все помешаны на витаминах, считал, что огурцы лучше не замачивать в ледяной воде, а охлаждать в холодильнике и резать тонкими, как бумага, ломтиками с кожурой.

Современные диетологи одобрили бы рецепт простого и вкусного САЛАТА ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, который папа всегда требовал приготовить к птице.

На 4–6 человек добавьте к одному стакану французской заправки две чайные ложки сухой молотой горчицы; полейте этим соусом хрустящий сельдерей, нарезанный кубиками (три стакана). Подавайте салат хорошо охлажденным на тарелках – и не забудьте подать хлеб, чтобы собирать соки.

Майонез в качестве заправки для капустного салата мой отец не признавал, а вместо него использовал СТАРИННУЮ ЗАПРАВКУ по рецепту моей бабушки.

Взбейте три четверти стакана яблочного уксуса, три четверти стакана жирного молока, желтки двух яиц, чайную ложку порошка горчицы, столько же соли и одну столовую ложку сахара. Поместите эту смесь на кипящую водяную баню и держите, пока не загустеет; не забывайте постоянно помешивать. Добавьте взбитые белки двух яиц и две столовые ложки растительного масла, снимите с огня и взбейте до однородности.

СТАРИННАЯ ЗАПРАВКА № 2 – рецепт, которому не меньше лет; он так же вкусен, но немного проще.

Доведите до кипения шесть столовых ложек сливочного или растительного масла, смешанных с шестью столовыми ложками сливок или сметаны, чайной ложкой соли, чайной ложкой порошка горчицы, двумя чайными ложками сахара и яблочным уксусом (три четверти стакана). Снимите с огня и очень осторожно вмешайте три яйца, предварительно взбитых в пышную пену. Верните соус на водяную баню и энергично взбивайте в течение пяти минут, пока он не начнет густеть.

Обе эти заправки нужно немного охладить, а затем полить ими мелко нашинкованную капусту (4 стакана), – получится КАПУСТНЫЙ САЛАТ на 4–6 персон.

В более современном варианте для цвета и вкуса используется еще и крупно натертая морковь (1 стакан), но если хотите салат, традиционный на вид и на вкус, добавьте к капусте две столовые ложки семян сельдерея.

Эти две заправки отлично подходят к помидорам и листьям зеленого салата. Но если уж очень хочется, можно сделать МАЙОНЕЗ по простому и быстрому рецепту.

В охлажденной миске взбейте желтки двух яиц, две столовые ложки лимонного сока или уксуса, чайную ложку соли, чайную ложку сухой горчицы и щепотку кайенского перца. Медленно, по капле, постоянно помешивая, добавьте два стакана оливкового или другого растительного масла.

Это основной рецепт – количество лимонного сока или горчицы можно увеличить по вкусу, а в конце добавить стакан сметаны.

РУССКАЯ ЗАПРАВКА – это майонез или любая из старинных заправок, разбавленных соусом чили или томатным кетчупом в соотношении 1:1. Она улучшает невыразительный вкус зимнего салата айсберг.

Настоятельно рекомендую вам избегать отвратительной липкой кучи разноцветных зефирюшек и смесей сухофруктов, окрашенных искусственными красителями и заправленных тошнотворно-сладким майонезом[19]. Попробуйте лучше мой КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ – это совсем другое дело.

Мелко нарежьте четыре ломтика бекона, поджарьте до золотистой корочки, жир не выливайте. Обсушите бекон и смешайте с тремя стаканами холодного отварного картофеля, нарезанного мелкими кубиками. Затем подогрейте жир от бекона (3 столовые ложки), добавьте четыре столовые ложки измельченного лука-резанца (или столовую ложку обычного лука), одну столовую ложку петрушки, по желанию – одну столовую ложку измельченной зелени укропа, чайную ложку соли, четверть чайной ложки черного перца и полстакана уксуса.

Полейте горячим соусом картофель, накройте и охладите – можно поставить в холодильник на ночь. Перед самой подачей на стол добавьте к салату полстакана майонеза и подавайте на листьях салата, украсив майонезом, фаршированными яйцами, четвертинками помидоров и оливками.

Это блюдо прекрасно сочетается с ломтиками холодного копченого окорока и маринованными огурчиками с укропом.

Из остатков холодной свинины, телятины или курицы можно приготовить не менее вкусный ВАЛЬДОРФСКИЙ САЛАТ. Возьмите два стакана нарезанных кубиками очень кислых яблок, столько же мелко нарезанного сельдерея и смешайте с двумя стаканами пикантного майонеза. Добавьте полстакана измельченных

грецких орехов и подавайте на листьях салата, украсив целыми половинками грецкого ореха.

Кольцо из томатного желе с сердцевиной из капустного или сельдерейного салата выглядит аппетитно и приятно на вкус. Все, что от вас требуется, – приготовить ТОМАТНОЕ ЖЕЛЕ, которое на самом деле универсально – на нем можно подавать любые зеленые салаты.

Порубите четверть стакана лука и половинку маленького зубчика чеснока. Добавьте три с половиной стакана томатного сока или четыре стакана консервированных или очищенных свежих помидоров, нарезанных мелкими кусочками. Доведите до кипения, положите один маленький лавровый лист, одну гвоздичку, несколько горошин перца, чайную ложку соли и щепотку кайенского перца. Поварите на маленьком огне 20–30 минут, затем процедите и осторожно растворите в горячей жидкости две столовые ложки желатина. Вылейте смесь в слегка смазанную форму в виде кольца. Охладите и поставьте в холодильник на два-три часа до застывания.

Мои выходы в свет в качестве дебютантки были отнюдь не так увлекательны, как нынешние светские мероприятия. Чаепития тогда посещали одни только динозавры в белых перчатках, чье мнение о манерах юной леди весьма ценилось; девушка считалась чрезвычайно популярной, если ее танцы были расписаны наперед или – небывалый успех! – ей приходилось «делить вальсы» между кавалерами. И даже на самых незначительных приемах стол ломился от яств. Читая о том, что ныне на балах принято подавать омлет с сосисками, я всегда вспоминаю серебряные блюда, прогибающиеся под тяжестью гор запеченных устриц, виргинских окороков и куриного салата.

Прошлой зимой мой пожилой и довольно своенравный двоюродный брат решил отпраздновать свой день рождения, созвав семейное сборище. Краткое телефонное приглашение было, как и свойственно кузену, безрадостным: «В субботу мне стукнет семьдесят. До следующего дня рождения вряд ли доживу. Решил устроить прием с приличным угощением. Куриный салат, устрицы. Не любишь устрицы – можешь не приходить!»

Обещанное меню хоть и было не ахти по части витаминов, пробудило во многих ностальгию, и гости по несколько раз возвращались к столу за добавкой. В итоге к концу вечера никто даже ни разу не поссорился, а кузен Джозеф и вовсе пришел в столь хорошее расположение духа, в каком его никто никогда не видел.

Вот рецепт, по которому был тогда приготовлен КУРИНЫЙ САЛАТ.

На 4–6 человек возьмите пятифунтовую курицу для варки (можно чуть меньше весом), порежьте на порционные куски и залейте водой с верхом. Добавьте маленькую луковицу, нарезанную кольцами, веточку петрушки и полстакана мелко нарезанных листьев сельдерея. Доведите до кипения и варите на маленьком огне до мягкости курицы; в середине процесса добавьте одну столовую ложку соли.

Пусть курица остынет в бульоне. Затем выньте ее, тщательно обсушите и порежьте дюймовыми кубиками. Кожу и все хрящи удалите до последнего и не поддавайтесь современным интерпретациям этого рецепта, которые предлагают пропустить курицу через мясорубку! В итоге должно получиться около трех с четвертью стакана мяса. Мелко порубите нежную внутреннюю часть стеблей сельдерея (один с четвертью стакан), добавьте половинку чайной ложки соли и перемешайте с кусочками курицы; поставьте в холодильник, чтобы мясо охладилось. Затем смешайте стакан майонеза со стаканом старинной заправки (с. 139–140) и добавьте половину получившегося соуса к курице.

Перед самой подачей выложите салат на ледяное блюдо поверх листьев хрустящего латука и полейте сверху оставшимся соусом. Украсьте ломтиками трех яиц, сваренных вкрутую, и нарезанными фаршированными оливками (полстакана). Можно также добавить четверть стакана каперсов.

Так же делается и КРАБОВЫЙ САЛАТ, только вместо курицы используется фунт отварного мяса крабов.

ТОМАТНЫЙ СЮРПРИЗ – это помидоры с вынутой сердцевиной, которые помещают на хрустящие листья латука и наполняют салатом из курицы или крабового мяса. В чем сюрприз, я так и не поняла (гостей вы точно не удивите), но приготовленные таким образом помидоры – прекрасная закуска перед летним обедом, как и СЮРПРИЗ ИЗ АВОКАДО – половинки авокадо без косточки, начиненные крабовым салатом.

Как-то летом, когда у нас совсем не было денег (что не помешало нам, однако, весело провести каникулы), мы с друзьями снимали коттедж на две семьи – наши дети были одного возраста. Весь июль и август прошли как одна бесконечная студенческая пирушка. Мы никогда не знали, сколько именно гостей заглянет на огонек, пока после позднего

завтрака вся компания не удалялась на пляж; и даже тогда я не была уверена, что к обеду не нагрянет новая толпа, чтобы разорить мой холодильник. К счастью, аппетит частично утолялся в палатке с хот-догами на пляже, но к двум часам неизменно требовались салат, сэндвичи и молоко.

Я совсем позабыла о камне преткновения того лета, пока не повстречала нашего постоянного тогдашнего гостя, ныне остепенившегося (так ему кажется) женатого брокера. Он поприветствовал меня словами: «Научи мою жену готовить тот чудесный салат из объедков – она говорит, никогда о таком не слышала». Не удивительно, что не слышала: ведь название, которое дали этому салату мои гости, звучит не слишком аппетитно. Возможно, будет лучше, если я назову его РУССКИМ САЛАТОМ. В общем, называйте, как хотите, вот рецепт.

На 4–6 человек возьмите три стакана отварной стручковой фасоли, стакан очищенных от кожицы мелко нарезанных помидоров, полстакана измельченного сельдерея и одну бермудскую луковицу, нарезанную колечками. Добавьте к овощам стакан нарезанного кубиками отварного мяса или рыбы (или немного больше, если есть) и смешайте все ингредиенты в большой миске, положив туда же нарезанные полосками листья салата (хватит стакана) и два стакана французской заправки.

Ничего сложного в этом рецепте нет, и нужно ли говорить, что таким приятным способом можно утилизировать все остатки в холодильнике. Я подавала этот салат в глубоких тарелках, а бутерброды с сыром мои «нахлебники» делали себе сами, и я провожала толпу гостей на пляж после обеда, будучи уверенной, что всех накормила сытно и сбалансированно.

Разумеется, то, какой салат подавать, зависит от блюд, которые предшествуют ему или следуют за ним; однако любой салат лишь выиграет, если одновременно с ним подать сыр. Никогда не забывайте и о крекерах или теплом французском батоне, который так любил дядя Чарли.

С салатами великолепно сочетается сырное суфле, но оно может быть и самостоятельной закуской. Кусочек зрелого сыра к салату никогда не повредит, причем здесь можно поэкспериментировать с сырами из магазина с хорошим ассортиментом – ведь ценители вкусной еды всегда рады новому ингредиенту *les salades*, самого приятного из блюд, как в свое время дядя Чарли и его знакомые модели и художники радовались новым веяниям в искусстве.

Десерты миссис Ропер, моей бабушки и мои собственные

Без мамы и папы – никуда, не буду спорить, но их голова так часто занята заботами о том, надела ли малышка Мэри рези новые сапоги и допила ли молоко, что всем детям, несомненно, нужны бабушки и дедушки, чтобы баловать их. Ведь ничто так не согревает душу малышей, ничто не наполняет их таким покоем, как время, проведенное с бабушкой, которая обожает их и одобряет во всем.

В этом отношении мне очень повезло. Мало того что я была бабушкиной любимицей, моя бабуля еще и жила в деревне. Не на ферме в настоящей деревне – тогда-то уж точно я была бы самой счастливой девочкой в мире, – но в своем доме в тогда еще не застроенном пригороде, что тоже было неплохо. Рядом – озеро и лес, где ранней весной я рвала голубые звездочки печеночницы; у соседей были корова и куры, а неподалеку на поле косили сено. Для ребенка, выросшего в городе, все это представляло нескончаемую череду впечатлений. На заднем дворе росло дерево с самыми маленькими ягодами кислой черешни, которые я когда-либо пробовала. И я провела немало счастливых часов, сажая упавшие на землю косточки; моя вера в мать-природу была так сильна, что всего несколько лет назад я с надеждой проехалась мимо старого бабушкиного дома, но, к несчастью, обнаружила, что мои детские попытки огородничать с треском провалились.

Однако больше всего воспоминаний осталось о кухне, ведь именно там бабушка проводила львиную долю своего времени и всегда разрешала мне помогать. На этой кухне я до блеска вылизывала желтую миску с остатками теста для пирога или вытирала посуду. И именно там, сидя на краешке табуретки, впервые познакомилась с кулинарной книгой миссис Ропер из Филадельфии. Эта книга до сих пор занимает верхние строчки в рейтинге моего любимого чтива, хотя в сравнении с современными стандартизированными рецептами описательные

рекомендации миссис Ропер можно отнести скорее к художественной литературе. Издатели миссис Ропер были довольно продвинутыми людьми и украсили книгу фотографией автора – и хотя простоватое лицо, взирающее с суперобложки, не столь привлекательно, как лица некоторых современных писательниц, героиням их книг не помешало бы прислушаться к здравым советам по кулинарии, изложенным на страницах старого фолианта.

К примеру, список необходимой кухонной утвари у миссис Ропер занимал три страницы мелким шрифтом в две колонки, а уж рецепты! Каждый сам по себе приключение, хотя иногда скорее злоключение: например, истекая слюнками над страницей с описанием куриного рулета, в конце натыкаешься на суровое предупреждение, что «это блюдо почти невозможно приготовить, если вы никогда не видели, как это делается»; тот же удручающий комментарий сопровождает и рецепт слоеного теста. Возможно, миссис Ропер делала так из доброты, чтобы неопытные кухарки не тратили время зря, однако, судя по ее фотографии, она скорее была из тех, кто, притаившись за кухонными шкафом, в момент неудачи выпрыгивает и заявляет: «Ну вот, я же вас предупреждала!» Уверена, многие ее читательницы робкого десятка так и легли в могилу, не отважившись приготовить ни один из этих деликатесов.

В книге есть обширный раздел «Дичь», в котором в основном описывается множество способов избавиться от «привкуса дичи». Правда, при прочтении этой главы может возникнуть впечатление, что, пока миссис Ропер часами корпела над любимым блюдом супруга – пудингом «птичье гнездо», «трудоемким в приготовлении, но красивым в готовом виде», – ее чиновник-муж не слишком утруждал себя охотой, да что там – бедняга не мог даже подстрелить оленя из окна собственного кабинета, когда работа не спорилась, или расставить утиные силки за письменным столом.

Любое упоминание алкоголя у миссис Ропер сопровождается хитрым замечанием «если употребляете», хотя в одном великолепном рецепте фруктового пирога она пускается во все тяжкие, пренебрегая рекомендациями Общества христианской умеренности, и добавляет в пирог не только бренди и ром, но и замачивает готовый продукт в «хорошем шампанском», а в конце как ни в чем не бывало заявляет: «И это будет вам наградой за все труды». Поэтому, возможно, эта дама отличалась все же большей терпимостью, чем кажется по фотографии.

Моя бабушка редко пользовалась этой книгой, поэтому я и смогла хорошо ознакомиться с ее содержанием. Но когда она

готовила бисквит, фолиант миссис Рорер вырывался у меня из рук. Твердя под нос и по сей день не потерявшую актуальность поговорку «Печка пирог подождет, вот только пирог печку ждать не станет», бабушка принималась колдовать над своей древней почерневшей угольной печью, тряся ее и настраивая щелочку для вентиляции. Затем она просеивала муку и сахар ровно пять раз, взвешивала все это на кухонных весах, положив на вторую чашу отборные яйца, натирала на терке лимонную цедру и звала помогать моих двух молодых смешливых тетушек. Хотя я никогда не была помехой для любящей бабки, она обычно не терпела, чтобы на кухне у нее под ногами вертелись другие особы женского пола. Исключение делалось лишь в тех случаях, когда пекли бисквит; ведь для него нужно было с фанатичной осторожностью отделить белки от желтков, вылить их в две большие холодные фарфоровые тарелки, которые затем вручали каждой тетушке вместе с плоскими проволочными венчиками и указаниями взбивать медленно и ритмично, не накреняя тарелку. Бабушка металась от одной тетки к другой, в стратегический момент добавляя к яйцам сахар, просеянный через мельчайшее сито. Затем пышную взбитую массу из двух тарелок соединяли и добавляли к ним муку с такой деликатностью, что я боялась дышать, а затем выливали драгоценное тесто в форму. Наконец, снова проверив духовку (для этого бабуля использовала самый надежный термометр – свою ладонь), результат совместных трудов помещали внутрь и закрывали дверцу так тихо, будто рядом спал младенец. Вслед за этим нас выгоняли из кухни на следующие полчаса из страха, что неосторожные шаги или громкие крики не дадут бисквиту подняться. Если во время этого священного ритуала я вела себя особенно тихо и примерно, мне разрешали съесть немного теста, запеченного вместе с большим коржом «на зубок». Все эти меры предосторожности казались мне необязательными, ведь бисквит неизменно поднимался, и я подозревала, что меня без причины гнали из любимой игровой комнаты.

И вот, пару раз нервно и украдкой приоткрыв дверцу духовки, бабушка объявляла, что бисквит готов, и мы все спешили на кухню засвидетельствовать почтение Его Золотистому Величеству. Кусочек, запеченный «на зубок», тут же исчезал в моей голодной пасти. Бабушка резала бисквит на два коржа, пока тот был еще теплым, и промазывала коржи или домашним смородиновым желе, или сливочно-апельсиновым соусом; но какой бы ни была начинка, верх всегда посыпался мельчайшей просеянной сахарной пудрой, и больше ничем. Когда столь лакомый десерт был на подходе, никого не надо было звать к чаю

дважды; если же после чаепития что-то оставалось, мы с нетерпением ждали, пока бабушка сделает из остатков английский десерт или запеченный пудинг с бисквитом.

Бабушкин рецепт бисквита в современной интерпретации «вовсе не так хлопотен», цитируя нашу дорогую миссис Ропер. К тому же с нашими современными духовками даже неопытный повар легко сможет приготовить блюдо, которое в былые времена было гордостью любого кулинара. А учитывая, как дешевы нынче яйца, десерт получается еще и недорогим.

Итак, БИСКВИТ. Просейте муку над вощеной бумагой, отмерьте для бисквита стакан и просейте еще два раза, добавив к муке четверть чайной ложки соли. Затем отмерьте стакан сахара и также просейте его через сито.

Взбейте белки от пяти яиц в пышную крепкую пену и продолжайте взбивать, добавив полстакана сахара.

К пяти яичным желткам добавьте столовую ложку лимонного сока и столько же тертой лимонной цедры, взбивайте до загустения. Затем всыпьте оставшийся сахар и продолжайте взбивать.

Соедините две яичные смеси, аккуратно добавьте просеянную муку, беспрерывно размешивая тесто круговыми движениями, и больше не взбивайте.

Теперь самое время вспомнить бабушкину присказку – духовка должна быть уже наготове. Выпекайте бисквит в глубокой, ничем не смазанной форме при 325 градусах[20] в течение 45 минут. Можно выпечь каждый корж отдельно в двух-трех неглубоких формах при температуре 350 градусов; время выпечки – 30 минут.

Для СМОРОДИНОВОЙ НАЧИНКИ взбейте вилкой желе из красной смородины (1 стакан) до кремообразной консистенции и намажьте им разрезанный горизонтально бисквит.

АПЕЛЬСИНОВАЯ НАЧИНКА готовится заранее – вы можете заняться ею, пока бисквит в духовке, а перед промазыванием начинку нужно накрыть и немного охладить.

Молоко (1 стакан) доведите почти до кипения на водяной бане.

Добавьте столовую ложку кукурузного крахмала, желтки двух яиц и две столовые ложки сахара. Взбивайте, пока желтки не посветлеют. Затем медленно влейте горячее молоко и перемешайте. Верните на водяную баню, положите столовую ложку сливочного масла и варите до загустения, постоянно

помешивая.

Снимите с огня, добавьте две столовые ложки апельсинового сока и столько же тертой апельсиновой цедры.

Для основы АНГЛИЙСКОГО ДЕСЕРТА на 4–6 человек берется около трети большого бисквита или один корж двух– или трехдневной давности. Даже совсем зачерствевший твердый корж сойдет, поэтому припрячьте его хорошенько!

В неглубокую посуду налейте полстакана хереса, затем положите бисквит, нарезанный довольно тонкими кусочками, сверху выложите слой желе из красной смородины, малинового или клубничного джема и оставьте пропитываться вином.

Тем временем сделайте ЗАВАРНОЙ КРЕМ. Для этого хорошенько прогрейте три стакана молока на водяной бане – оно должно быть горячим, но не кипеть. Взбейте три яйца с четвертью стакана сахара и половиной чайной ложки соли. Медленно влейте горячее молоко, постоянно помешивая.

Верните крем на водяную баню и подержите на умеренном огне, не прекращая помешивать. Как только крем начнет загустевать, сразу же снимите его с огня и добавьте четверть чайной ложки ванили[21]. Охладите, накрыв крышкой, а затем полейте кремом пропитанный алкоголем бисквит.

Перед подачей десерт охлаждают. Его можно украсить кусочками желе или джема, а по особым случаям – взбитыми сливками. Но и без всякого украшения, если подать его с обычными сливками в отдельном соуснике, он тоже хорош. Вообще говоря, этот классический десерт вовсе не заслуживает своей репутации «столовской» еды.

Для ПУДИНГА С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ подзасохший бисквит также подойдет. Для начала сделайте крем, смешав три стакана горячего молока с тремя яйцами, взбитыми с сахаром и солью, как в предыдущем рецепте. Если хотите, яйца можно взбивать, разделив желток и белок, – по отдельности. Добавьте ваниль и два стакана раскрошенного черствого бисквита; распределите смесь по смазанной маслом форме для запекания. Поставьте форму в сковороду с водой и выпекайте на среднем – 350 градусов – огне 30–45 минут (или проверьте готовность блюда при помощи ножа – если воткнуть лезвие в центр пудинга, оно должно выйти сухим). Перед подачей на стол охладите.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КРЕМ – то же самое, только без бисквитных крошек; этот десерт можно приготовить в порционных

стеклянных или фарфоровых формочках, а если перед запеканием добавить в крем стакан свежей кокосовой стружки (только свежей, пожалуйста!), получится КОКОСОВЫЙ КРЕМ.

РИСОВЫЙ КОМПОТ на четверых готовится так: взять два стакана отварного риса, выложить поверх два стакана тушеных или консервированных персиков и украсить заварным кремом или взбитыми сливками. Этот десерт подается очень холодным; как правило, мужчины любят его еще больше, чем свой ненаглядный рисовый пудинг.

Чтобы завоевать популярность у противоположного пола, сделайте РИСОВЫЙ ПУДИНГ на 4–6 человек следующим образом: промойте три столовые ложки риса, добавьте к рису три стакана молока, четыре столовые ложки сахара, половину чайной ложки соли и четверть чайной ложки ванили. Выпекайте в смазанной маслом форме в нежаркой – 325 градусов – духовке три часа. В течение первого часа пудинг следует три-четыре раза размешать, но далее это любимое мужское блюдо не требует присмотра. Подавайте холодным, посыпав тертым мускатным орехом.

КРЕМ-БРЮЛЕ – более аристократичный представитель семейства заварных кремов.

На водяной бане подогрейте два стакана нежирных сливок – они должны быть очень горячими, но не кипеть. Слегка взбейте четыре желтка с четвертью чайной ложки соли и двумя чайными ложками сахара. Добавьте горячие сливки, перемешайте и поставьте на водяную баню. Как только крем начнет густеть, наполните им смазанное огнеупорное блюдо, затем хорошенько охладите (можно оставить на ночь).

Присыпьте крем четвертью стакана мелкого коричневого сахара и поставьте в раскаленный гриль, чтобы сахар расплавился. Перед подачей на стол снова хорошенько охладите.

Также перед подачей можно добавить к крему свежую клубнику или ломтики свежих персиков – пусть гурманы содрогнутся, услышав такую ересь, но дайте им попробовать крем-брюле с клубникой, и они изменят свои взгляды! Наша любимая миссис Рорер наверняка проворчала бы, что этот десерт «хлопотен в приготовлении», но утешим себя тем, что она о нем даже не слышала.

Для моего ВИШНЕВОГО КОЛЬЦА, рассчитанного на 4–6 человек, нужно взять одну большую банку консервированных черешен без косточек или полтора стакана свежей спелой

черешни. Если берете свежую, добавьте немного сахара по вкусу (около четверти стакана) и подержите на огне, пока не выделится сок. Слейте сок и добавьте к нему воды, чтобы получилось два стакана жидкости. Доведите жидкость до кипения и растворите в ней желатин с вишневым вкусом. Теперь положите черешню. Вылейте смесь в форму в виде кольца и охладите до застывания. Затем, перевернув форму, выложите кольцо на блюдо и подавайте, поместив в центр два стакана взбитых сливок или ванильного мороженого. Украсьте края черешней, а сливки посыпьте раскрошенным черствым миндальным печеньем (хватит полстакана).

Для ВИШНЕВОГО ПУДИНГА на четверых возьмите два стакана свежей или консервированной вишни без косточек, подсластите по вкусу (понадобится стакан сахара или больше) и потушите в течение пятнадцати минут. Затем достаньте вишню, положите в смазанную форму для запекания и уварите сок до одного стакана. Полейте им ягоды. Взбейте четыре столовые ложки сливочного масла с третью стакана сахара до кремообразной консистенции, добавьте хорошо взбитое яйцо и стакан муки, просеянной с двумя чайными ложками пекарского порошка и четвертью чайной ложки соли; влейте полстакана молока. Залейте этим тестом вишню с соком и выпекайте в течение сорока минут при 350 градусах. Ешьте горячим или теплым. К этому блюду, как и ко всем десертам с вишней, включая пирог, хорошо подать сметану.

БЫСТРЫЙ ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ или ПЕРСИКАМИ на 4–6 человек можно испечь тремя разными способами. Но для основы всегда берется два стакана плодов (персики нарежьте ломтиками), слегка размятых и подслащенных; при этом несколько ягод (ломтиков) нужно оставить для украшения.

Для более простого ПИРОГА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ возьмите тесто для соленого печенья, добавив к муке всего столовую ложку сахара. Раскатайте половину теста и уложите в круглую форму для пирога. Смажьте растопленным сливочным маслом (четверть стакана) и накройте второй половиной теста, раскатанного в форме круга. Выпекайте 15 минут при температуре 450 градусов[22]. Затем разделите еще теплые коржи при помощи вилки, намажьте нижний корж растопленным сливочным маслом (четверть стакана), положите начинку, накройте вторым коржом и украсьте оставшимися ягодами или персиками. Подавайте с жирными густыми сливками.

В основе ГОРОДСКОГО БЫСТРОГО ПИРОГА лежит наш старый знакомый бисквит, также разделенный на два коржа; перед тем как украсить этот пирог, его намазывают взбитыми сливками (1 стакан).

А вот для БЫСТРОГО ПИРОГА ПО-ВЕНСКИ с его насыщенным необычным вкусом необходимо сделать КОРЖИ ДЛЯ ТОРТА, которые сами по себе могут быть отдельным десертом.

Измельчите в крупную крошку семь больших песочных печений, подложив вощеную бумагу. Взбейте желтки четырех яиц с сахаром (полстакана). К яично-сахарной смеси добавьте крошки, стакан измельченных ядер орехов, чайную ложку пекарского порошка и половину чайной ложки ванили. Осторожно вмешайте четыре яичных белка, предварительно взбитых в пышную пену, и выпекайте, разделив на два коржа, в двух смазанных формах для запекания – 25 минут при 375 градусах. Поверх нижнего коржа аккуратно распределите слегка размятые подслащенные ягоды или фрукты (1 стакан), добавьте стакан взбитых сливок, накройте вторым коржом и повторите всю операцию. Украсьте целыми ягодами или персиками, напевая под нос «Голубой Дунай».

Рецепт ФРУКТОВОГО КЕКСА достался мне от мужа, а ему, вместе с волевым подбородком, – от четырех предшествующих поколений его семьи (именно эта черта, о которой свидетельствует подбородок, несомненно, способствовала тому, что выцветший клочок бумаги с рецептом дошел до нас спустя столько лет).

Поначалу меня приводили в ужас туманные инструкции вроде «добавьте стакан дистиллированной розовой воды, хотя я никогда так не делаю» и «попробуйте тесто еще раз и убедитесь, что пряностей хватает», – в общем, понадобились годы, чтобы определить точное количество тех или иных ингредиентов. И все равно выпечка этого кекса отнимает столько сил, что миссис Ререр, будучи настоящей леди, не решилась бы повторить некоторые мои комментарии по этому поводу. И вот еще что: процесс пойдет гораздо быстрее, если вы привлечете пару-тройку заинтересованных помощников.

Несмотря на все сложности, я каждый год берусь за приготовление этого блюда, потому что, если к Рождеству хотя бы один такой кекс не будет выпечен и хорошенько не отстоится, к Новому году мой почтовый ящик будет трещать от жалоб от недовольных друзей и родственников.

Указанное в рецепте количество рассчитано на восемь форм для выпечки хлеба, однако, если вы собираетесь послать кекс друзьям по почте в подарок, лучше брать квадратные или прямоугольные формы. Идеально для этой цели подходят современные стеклянные формы с крышками: их можно не снимать при выпечке, и они защитят кекс при транспортировке. Обложите упакованные кексы плотным картоном и дополнительно заверните в плотную коричневую бумагу. Небольшие кексы, выпеченные в глубоких формах 3 на 7 дюймов, или половинки большого кекса (разрезать его можно после того, как он отстоится) – отличный дополнительный подарочек к Рождеству или на день рождения. Мои кексы, бывало, объезжали полмира и прибывали на место в идеальной кондиции.

Вес сухофруктов для рецепта регулируйте в зависимости от инструкций на упаковке. Не покупайте уже готовые смеси – они совсем не так хороши, как свеженарезанные сухофрукты.

Для взбивания яиц с маслом и сахаром по возможности используйте электрический миксер и обязательно закатайте рукава, потому что придется испачкаться!

Итак, возьмите около трех фунтов сушеной смородины, полтора фунта изюма с косточками и столько же изюма без косточек. Нарежьте маленькими кусочками фунт фиников без косточек. Измельчите фунт цукатов и по четверти фунта засахаренной лимонной и апельсиновой цедры. Полфунта сушеной вишни нарежьте половинками. Смешайте сухофрукты и цукаты и полейте ромом (полстакана).

В другой миске взбейте фунт сливочного масла с фунтом мелкого светлого коричневого сахара. Взбейте в легкую пену 12 яиц, добавьте к маслу и сахару, положите три четверти стакана патоки и полстакана бренди или ржаного виски и еще раз взбейте. Добавьте четыре стакана просеянной муки и по одной столовой ложке молотой корицы, порошка мускатного ореха и молотой шелухи муската (эта специя называется *mace*), а также по половине чайной ложки молотой гвоздики и душистого перца. Взбейте еще раз.

Залейте тестом сухофрукты и цукаты и тщательно перемешайте, пока все кусочки не утонут в тесте. Лучше всего делать это голыми руками в большой кастрюле.

Смажьте выбранные формы для выпечки растительным маслом или свиным жиром. Дно и края проложите плотной коричневой бумагой, которую также надо смазать. Разложите смесь по формам, заполнив их на три четверти.

Выпекайте маленькие кексы три с половиной часа, а большие

– четыре часа при 275 градусах, поставив на дно духовки сковородку с водой.

Затем, перевернув формы, выньте кексы и удалите бумагу, пока они горячие. Охладите и сбрызните столовой ложкой алкоголя (используйте ром, херес, виски, бренди – но только, умоляю, не джин).

Уберите кексы в глиняную посуду с крышкой или жестяную коробку из-под печенья, выстланную вощеной бумагой, как минимум на два месяца; каждые две недели переворачивайте их и сбрызгивайте алкоголем.

Ух! Да, вот это работка. Ее можно несколько облегчить, выпекая кексы порциями, – готовое тесто может стоять в прохладном месте сутки и даже чуть больше. Можно также заранее подготовить смесь для начинки, залить ромом и оставить на сутки. Настоящая и немалая награда за весь этот труд, помимо, собственно, вкуснейшего кекса, заключается в том, что, посвятив ему один незанятый осенний день задолго до начала предпраздничной лихорадки, вы сможете вычеркнуть из списка предрождественских дел сразу несколько пунктов, не потратив при этом много денег.

Перед подачей на стол или упаковкой в подарочные коробки украсьте кексы листиками, нарезанными из цукатов, и засахаренными вишнями, приклеив их сиропом из сахара (полстакана) и воды (четверть стакана). Проверить готовность сиропа можно, капнув пару капель в ледяную воду, – они должны застыть. Аккуратно заверните каждый кекс в двойной слой вощеной бумаги или целлофан и только потом – в упаковочную бумагу. И, наконец, хорошенько подумайте, прежде чем угощать этим кексом непьющего друга, – меня однажды несправедливо обвинили в том, что я напоила одного невинного юношу, который всего-то съел большой кусок хорошо пропитавшегося фруктового кекса!

Из этого кекса можно приготовить неплохой пудинг, если подержать его на пару в течение часа, но лучше сделать настоящий АНГЛИЙСКИЙ ПУДИНГ С ИЗЮМОМ И ЦУКАТАМИ – его тоже можно приготовить заранее перед праздниками и съесть дома либо отправить в подарок хорошему знакомому. На прошлое Рождество я обнаружила один такой, трехлетней давности, – и это был самый вкусный пудинг из всех, что мы ели.

Итак, для начала подготовьте формы – можно взять самые обычные формы для выпечки либо огнеупорные фарфоровые или глиняные. Рецепт рассчитан на один большой пудинг или один средний и один маленький. Для большого пудинга подойдет

форма на три кварты, для маленьких – меньше.

Далее вам понадобятся базовые навыки швеи. Измерьте окружность каждой формы и сшейте из плотного муслина старый добрый мешочек для пудинга, какими пользовались еще во времена короля Артура (мешочек должен иметь цилиндрическую форму). Когда будете кроить, оставьте полдюйма припусков на швы, которые потом надо будет аккуратно обметать с изнанки. У вас все получится, не сомневаюсь.

Смажьте формы. Возьмите фунт сушеной смородины и фунт изюма и порежьте их. Измельчите четверть стакана цукатов и столько же засахаренных лимонных и апельсиновых корочек и присыпьте сухофрукты и цукаты мукой (полстакана). Взбейте три яйца со стаканом молока. Подмешайте стакан муки и два с половиной стакана хлебных крошек (лучше всего домашних, не покупных) и снова взбейте. Добавьте присыпанные мукой сухофрукты и цукаты, полтора стакана сахара и полстакана измельченного нутряного сала, взбейте. Взбивая, добавьте четверть чайной ложки мускатного ореха, по половине чайной ложки корицы и соли, столовую ложку тертой лимонной цедры и по одной восьмой чайной ложки молотой гвоздики и шелухи муската. Затем влейте полстакана бренди и полстакана молока. В течение нескольких минут замочите мешочки для пудинга в кипящей воде, выжмите – только не обожгитесь! – и присыпьте изнутри толстым слоем муки. Затем – промажьте маслом и залейте теста на три четверти объема. Осторожно подтяните мешочки, чтобы тканевые края оказались чуть ниже краев формы. Плотно перевяжите ткань крепкой веревкой или лентой. Поставьте формы на решетку или крышку от жестяной банки в кастрюлю с кипящей водой (пудинги должны полностью уйти под воду) и варите четыре часа.

Пудинг можно подавать с пылу с жару, разрезав муслиновые мешочки по верху формы и перевернув пудинг на блюдо, но гораздо лучше обсушить его и оставить на несколько месяцев, а затем подогреть в кипящей воде в течение часа.

Предложите к пудингу сахарный соус или холодные сливки, взбитые с ромом или бренди. Если пудинг предназначается в подарок, варите его в ярких формочках и обязательно приложите письменные инструкции – как разогревать и как делать ромовый соус. Пудинг с изюмом и цукатами станет потрясающим финалом праздничного ужина, если подать его при выключенном свете, обложив пылающими кусочками сахара, вымоченными в бренди.

А вот как готовится ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО для двух закрытых пирогов, рецепты которых приведены ниже. Это лучшее песочное

тесто из всех существующих (во всяком случае, не хуже слоеного), и – миссис Ререр порадовалась бы – оно совсем не хлопотно в приготовлении.

Подготовьте стакан топленого свиного жира и примерно полстакана сливочного масла, нарезанного кусочками. И жир, и масло должны быть холодными, как лед.

Просейте три стакана муки, добавив к ней чайную ложку соли. Порубите жир с мукой специальным ножом для теста или двумя ножами до консистенции мелкой крошки.

Начинайте вымешивать тесто, понемногу добавляя ледяную воду (тесто должно получиться однородным и довольно крутым).

Раскатайте тесто в пласт толщиной три четверти дюйма на присыпанной мукой доске; сверху разбросайте треть кусочков холодного сливочного масла. Сложите в три раза: сперва заверните боковые края, затем сверху и снизу и еще раз раскатайте.

Поверните на 45 градусов и повторите всю операцию со сливочным маслом, складыванием и раскатыванием. Затем повторите еще раз, раскатывая тесто от себя.

Если завернуть это тесто в вощеную бумагу, оно пролежит в холодильнике до недели.

Для ЗАКРЫТОГО ПИРОГА раскатайте тесто толщиной с пятицентовую монету, выложите его в ничем не смазанную форму для пирога и обрежьте края, оставив запас в дюйм («юбочка»). Смажьте тесто белком. Для начинки используйте любые подслащенные фрукты, но можно и мясо, если вам нравится.

Раскатайте верхний корж – в диаметре он должен быть на дюйм больше формы. Смажьте «юбочку» холодной водой, положите начинку и корж сверху, затем переверните и тщательно защипните края. Сверху сделайте несколько надрезов; можно также вырезать и какую-нибудь букву (одна пожилая дама пометила свое изделие аббревиатурой ПМС – «пирог с мясом»).

Запекайте 15 минут при 400 градусах, затем уменьшите огонь до 350 градусов и подержите в духовке еще полчаса. Если начинка очень сочная, перед выпеканием можно вставить в верхний корж маленькую металлическую воронку для выхода пара.

Для ОСНОВЫ К ОТКРЫТОМУ ПИРОГУ выложите в форму тесто, как в предыдущем рецепте, но «юбочку» сделайте чуть длиннее; верхний край «юбочки» аккуратно подверните вовнутрь в виде дамбы. Наколите тесто вилкой и выпекайте 10–15 минут при 400 градусах до золотисто-коричневого цвета.

Эту основу наполняют тушеными подслащенными фруктами, а сверху выкладывают слой БЕЗЕ из трех охлажденных яичных белков и щепотки соли – белки взбивают в крепкую пену и постепенно добавляют семь столовых ложек просеянной сахарной пудры. Затем вводят половину чайной ложки лимонного сока и несколько капель ванильной эссенции.

Поставьте форму в нагретую до 300 градусов[23] духовку на 15–20 минут.

Для начинки к открытому пирогу хорошо использовать свежее или консервированное яблочное пюре, чуть подсластив его и добавив одну восьмую чайной ложки мускатного ореха. То же пюре или тушеные фрукты можно запечь и без теста, выложив поверх «сугробы» из безе. Этот десерт лично я называю ПУДИНГ «ПТИЧЬЕ ГНЕЗДО», хотя миссис Рорер подразумевает под этим названием совсем другое, более сложное блюдо. Как бы то ни было, подают его охлажденным, со сливками.

Для ПИРОГА С МЯСОМ используйте готовый фарш, добавив к нему четверть стакана бренди.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ, который пекут на День благодарения, должен иметь очень насыщенный вкус. К отварной или консервированной тыкве (два неполных стакана) добавьте три четверти стакана светлого коричневого сахара, чайную ложку корицы, половину чайной ложки имбиря, одну восьмую чайной ложки мускатного ореха, половину чайной ложки соли и одну столовую ложку тертой апельсиновой цедры. Добавьте два яйца, два стакана нежирных сливок и одну чайную ложку хереса.

Выложите начинку в сырую основу из песочного теста, смазанную белком, и выпекайте, как указано в рецепте закрытого пирога. Подавайте теплым, а если подогреваете пирог перед подачей (его можно приготовить за сутки до прихода гостей), полейте его столовой ложкой растопленного сливочного масла и поставьте в духовку. Не забудьте подать на стол херес.

Для ПИРОГА С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ сделайте заварной крем по рецепту со с.152–153.

Выложите крем поверх сырой основы из песочного теста и выпекайте, как в рецепте закрытого пирога. Ну а если добавить к заварному крему кокосовую стружку (1 стакан), получится сами знаете что – ПИРОГ С КОКОСОВОЙ СТРУЖКОЙ!

Слой запеченного безе можно делать поверх любого открытого пирога, только с тыквенным безе явно не сочетается.

Раскатывайте тесто, стараясь оставлять как можно меньше неиспользованных обрезков, но если все же не получится, их можно использовать для ПЕЧЕНЬЯ С НАЧИНКОЙ. Порежьте тесто на четыре– или шестидюймовые квадратики, положите в центр каждого столовую ложку джема или немного тушеных фруктов, сверните треугольничком, а смазанные водой края хорошенько запечатайте. Выпекайте при 400 градусах 15 минут.

Из обрезков теста также можно сделать сырные завитки (см. рецепт на с. 284).

К выпечке пирогов можно подготовиться заранее: сделав тесто, выложить его в форму, завернуть форму в вощеную бумагу и убрать в холодильник. Верхний корж раскатайте и упакуйте отдельно. Когда подойдет время, просто добавьте начинку и выпекайте, как обычно. Между прочим, чем лучше тесто охладится перед выпечкой, тем вкуснее получится пирог. И не забывайте, что к пирогу хорошо подать кусочек пикантного сыра.

За те долгие годы, что прошли с тех пор, как Марта Вашингтон изобрела знаменитое филадельфийское мороженое, оно, как и филадельфийские юристы, всегда было отменным. Знаменитые юридические умы немалым обязаны его успокаивающей прохладе!

Подруга, в семье которой свадьбы и приемы вот уже три поколения обслуживает одна и та же старая кейтеринговая компания из «города квакеров», недавно осмелилась спросить ее директора, в чем же секрет их мороженого. «Мадам, – спокойно ответил тот, – у нас никогда не было секретов. Просто мы используем лучшие сливки».

И тем не менее, если с тщанием пролистать большую коллекцию современных кулинарных книг, можно найти от силы пару рецептов мороженого, не использующих такую ересь, как сгущенное или сухое молоко, яйца, желатин и крахмал. Тем временем в раю для поваров – а такой наверняка есть – миссис Рорер и жена нашего первого президента, должно быть, льют горькие слезы, предаваясь печальным размышлениям по поводу того, что же случилось с любимым десертом Джорджа Вашингтона. Опробовав следующий рецепт, вы поймете, за что он так любил ФИЛАДЕЛЬФИЙСКОЕ МОРОЖЕНОЕ и почему этому мороженому нет равных.

Нагрейте на водяной бане пинту сливок (лучше всего

подойдут жирные сливки для кофе) – они должны быть горячими, но не кипеть. Тщательно растворите в сливках три четверти стакана сахара. Снимите сливки с плиты и добавьте еще пинту холодных сливок. Приправьте ванилью по вкусу – минимум две чайные ложки эссенции, в зависимости от ее крепости, – затем охладите. Приготовьте мороженицу емкостью две кварты и залейте сливки. Проверните мутовку[24] пару раз, чтобы убедиться, что все под контролем. Плотно заложите пространство между внутренней чашей мороженицы и внешним контейнером толченым льдом с каменной солью в пропорции 8:1 и начинайте крутить ручку. Минут через двадцать вы почувствуете легкое сопротивление – скорее всего, мороженое уже замерзло. Слейте воду от растаявшего льда (в самом начале проследите, чтобы лед был ниже края внутренней чаши) и снимите ручку. Протрите верхушку чаши по краю и снимите крышку. Выньте мутовку и… если поблизости нет никого, кто тут же выхватит ее, чтобы облизать, счистите с нее мороженое в чашу. Затем, соскребая мороженое со стенок чаши длинной деревянной ложкой, вымешивайте и взбивайте его в течение двух-трех минут. Плотно утрамбуйте и закройте крышкой, отверстие для мутовки закупорьте пробкой. Добавьте в мороженицу свежего льда с солью в той же пропорции и поставьте ее в прохладное место, накрыв толстым слоем газет. Чтобы достичь совершенной кондиции, мороженое пару часов должно отстояться. По прошествии этого времени снова слейте воду от растаявшего льда, еще раз протрите верх мороженицы, откройте ее… и, отведав первую же ложечку, вы поймете, почему молодая нация, придумавшая это лакомство, стала мировой державой.

Это базовый рецепт, который можно видоизменять в зависимости от ваших вкусов и потребностей, – но только запомните совет директора филадельфийской кейтеринговой фирмы и всегда используйте только настоящие сливки!

Чтобы приготовить ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ, поломайте на кусочки две плитки горького шоколада, поставьте кастрюлю с шоколадом на водяную баню и добавьте две столовые ложки воды. Растопите на горячей водяной бане и медленно подмешайте к горячим сливкам с сахаром. Далее следуйте базовому рецепту (см. выше).

Для КОФЕЙНОГО МОРОЖЕНОГО добавьте к сливкам полчашки крепкого черного кофе, а ваниль не добавляйте.

Для ФРУКТОВОГО МОРОЖЕНОГО – клубничного,

малинового, персикового или какого хотите – фрукты необходимо размять, подсластить и оставить, чтобы выделился сок; затем сок добавляют к сливкам без сахара, подмороженным до консистенции снега. Снимите ручку и крышку мороженицы, разбросайте фрукты или ягоды вокруг мутовки и продолжайте морозить, как в исходном рецепте. Количество фруктов может быть разным, но я использую полтора стакана на кварту сливок.

Указанного количества должно хватить на 6–8 человек, но не гарантирую, что так и будет: отец нашей нации знал толк в хорошей еде.

Для мороженицы на две кварты понадобится около десяти фунтов льда; если в ваших краях лед не купить, его можно сделать самим в формах, помещенных в морозильник. Одна пинта равна одному фунту.

Измельчать лед лучше всего, завернув его в плотный полотняный мешок и побив деревянной колотушкой или толкушкой для пюре.

Чтобы накрыть мороженицу, понадобятся ворох старых газет или кусок старого ковра, а если вы пообещаете кому-то из домашних, что дадите облизать мутовку, думаю, они с радостью помогут вам готовить.

Очень надеюсь, что на верандах наших домов скоро снова можно будет увидеть это старомодное приспособление – мороженицу, полную домашнего лакомства.

БЫСТРОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ. Взбейте две столовые ложки коричневого сахара с двумя столовыми ложками сливочного масла. Добавьте тщательно взбитое яйцо, полстакана просеянной муки, по щепотке соли и корицы, две щепотки мускатного ореха и еще раз хорошенько взбейте.

Выкладывайте тесто маленькой ложкой на смазанный противень (одна ложка на печеньице); печеньица должны находиться на приличном расстоянии друг от друга. Посыпьте каждое щепоткой коричневого сахара и поставьте на 8 минут в раскаленную до 425 градусов[25] духовку.

Если вам по душе старомодный вкус, можно добавить к тесту чайную ложку семян тмина.

Перед выпечкой рекомендую положить на каждое печеньице половинку грецкого ореха или миндальный лепесток.

Этот рецепт даже старше, чем кулинарная книга миссис Рорер, – он взят из ну очень древней кулинарной тетради, написанной от руки, – ее подарил мне один фермер на распродаже домашнего барахла, когда я рылась в вещах в поисках несуществующего антиквариата. По словам фермера, книга

принадлежала «бабке его матери».

Само печенье – мягкое, вкусное и достаточно пряное, но главное – его можно сделать, пока кипятится чайник, если на чай после обеда к вам вдруг заглянул нежданный гость. Впрочем, со стаканчиком хереса оно тоже хорошо идет.

Указанного количества ингредиентов хватит примерно на дюжину печеньиц. «Увеличьте объемы в три раза, и хватит на всю семью», – подписано в самой книге чернилами, которые, что удивительно, не выцвели. Действительно, даже полтора века спустя количества, указанные в рецепте, все еще актуальны, как и милое стихотворение, записанное на той же странице:

Вернись, моя сладкая муза, ибо я
Отрекаюсь от бренного мира
И буду отныне вкушать лишь
Божественные размышленья,
Забыв о пище земной.
Однако супруг мой, увы,
Слишком любит поесть.
Жаль, что любовь его к чтенью
Не так сильна, как к угощенью!

СМЕТАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ ПО МАМИНОМУ РЕЦЕПТУ – из этой же старинной тетрадки.

Взбейте треть пачки сливочного масла со стаканом сахара. Добавьте одно яйцо, несколько капель ванили и треть стакана густой сметаны. Затем – полтора стакана муки, просеянной с четвертью чайной ложки соли, половину чайной ложки пекарского порошка и четверть чайной ложки соды. Добавьте еще немного муки, чтобы получилось мягкое тесто, и охладите его. Муки берите не больше половины стакана; помните, что в процессе охлаждения тесто затвердеет.

Раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой разделочной доске или куске материи, присыпьте сахаром, кусочками цукатов, изюмом или чем-либо другим и выпекайте 8–10 минут при 375 градусах.

С этим рецептом можно поэкспериментировать. Если раскатать тесто очень тонко и украсить миндальными лепестками, корицей и сахаром, получится МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ – классическое праздничное угощение. А если нарезать печенье формочками в виде звезд и животных, выйдут игрушки

для рождественской елки, которые нравятся и молодым, и старым гораздо больше обычных несъедобных блестящих шаров, – правда, елка к Новому году останется в этом случае совсем без игрушек! Если надумаете делать такие съедобные игрушки, перед выпечкой прижмите к краю каждой печенюшки петельку из веревочки длиной в дюйм. И хорошенько присматривайте за малышами, чтобы те не съели веревку вместе с игрушкой!

Еще один очень старый рецепт – КОЛЕЧКИ, СВАРЕННЫЕ В МАСЛЕ. Хотя по форме и цвету это печенье напоминает пончики, оно гораздо ароматнее и больше похоже на пирог.

Взбейте стакан сливочного масла, а если вместо масла берете маргарин, добавьте к нему половину чайной ложки соли. Далее очередь сахара (1 стакан) – продолжайте взбивать, стремясь к однородности. Затем по одному разбейте в смесь четыре яйца, добавьте чайную ложку мускатного ореха, стакан кислого молока или пахты и чайную ложку соды, растворенной в столовой ложке воды. Продолжая взбивать, всыпьте два с половиной стакана муки (или меньше, чтобы получилось очень мягкое тесто). Тщательно охладите и раскатайте тесто до толщины в три четверти дюйма. Нарежьте печенья круглой формочкой с отверстием посередине и бросьте их в кипящее масло. Масло в кастрюлю наливайте на 4 дюйма, не больше. Вырезанные сердцевинки не раскатывайте снова, а тоже обжарьте – получатся крошечные шарики, которыми можно перекусывать, запивая молоком.

Когда колечки подрумянятся с одной стороны, переверните их, еще подержите в масле и выложите на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки жира. Затем щедро присыпьте сахарной пудрой с небольшим количеством корицы.

Если убрать колечки в плотно закрытую глиняную посуду и хорошенько припрятать, они могут храниться неделю и даже дольше.

С первым назначением на службу мой брат переехал в маленький захолустный городок в милях и милях от родного дома, и нас с мамой бесконечно огорчали его постоянные жалобы на кормежку, которой его потчевали на съемной квартире. Наконец утешением для его желудка и наших сердец стали тщательно упакованные посылочки с домашними лакомствами, которые мы отправляли ему где-то раз в неделю или десять дней. Иногда там была буханка орехового хлеба, но чаще – ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ.

Растопите на кипящей водяной бане две с половиной плитки

шоколада с половиной стакана сливочного масла или маргарина, тремя столовыми ложками крепкого кофе, четвертью чайной ложки соли и стаканом сахара. Немного охладите. Взбейте желток одного яйца и чайную ложку соды, предварительно растворенную в небольшом количестве воды, со стаканом кислого молока или пахты. Добавьте шоколадную смесь и хорошенько перемешайте. Всыпьте два стакана просеянной муки и влейте столовую ложку рома. Выпекайте в смазанных маслом и присыпанных мукой формах при 325 градусах.

Можно испечь один большой или два маленьких коржа; большой пеките 45 минут, маленькие – полчаса. Проверяйте коржи почаще, потому что шоколадные изделия легко подгорают. Чтобы проверить готовность, нажмите на корж пальцем: если корж упругий, как пружина, значит, он готов. Вместо кофе можно использовать простую воду, вместо рома – чайную ложку ванили. Если печете один большой корж, тесто можно перемешать со стаканом рубленых орехов; а если поместить тесто в формочки для маффинов, получатся вкуснейшие ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ.

Большой корж можно украсить взбитыми сливками и подать в качестве сытного десерта.

Когда мы посылали шоколадный торт в подарок брату, то промазывали коржи и верх БЕЛОЙ ГЛАЗУРЬЮ.

Растворите стакан сахара в половине стакана воды с добавлением четверти чайной ложки винного камня или двух чайных ложек лимонного сока; кипятите, пока сироп, поддетый вилкой, не образует плотную нить.

Взбейте в пышную пену белок одного яйца и осторожно добавьте к горячему сиропу. Продолжайте взбивать до тех пор, пока глазурь не загустеет и не остынет; добавьте немного ванильного или миндального экстракта и намажьте торт.

КАРАМЕЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ сделает любое безвкусное покупное печенье похожим на домашнее, а если полить покупное мороженое горячей карамелью, никто и не догадается, что оно из магазина. Для шоколадного торта эта глазурь несколько сладковата, хотя мой братец придерживался иного мнения.

Растворите два стакана коричневого сахара в стакане жирного молока с щепоткой соли; кипятите до тех пор, пока сироп, капнутый в холодную воду, не образует мягкий шарик. Охладите, добавьте две чайные ложки сливочного масла и (по желанию) стакан рубленых орехов; взбивайте до кремообразной консистенции. На торте эта глазурь затвердеет, поэтому лучше сделать ее не слишком густой.

Видимо, мои посылочки были утешением не только для брата, но и для других жильцов дома, где он снимал квартиру, – совсем недавно я встретила весьма симпатичного молодого человека, который, как оказалось, квартировался рядом с моим братом двадцать пять лет назад. Выяснив, кем я прихожусь его бывшему соседу, он едва удержался от объятий и принялся трясти мне руку с нежной благодарностью во взоре и сияющей улыбкой, а своим друзьям представил меня как «ту самую сестру, которая пекла *те самые* шоколадные торты». И пусть победительницам конкурсов красоты достаются серебряные кубки, а кинозвездам – роскошная жизнь и «Оскар», зато нас с миссис Ропер и моей бабулей ждет куда более долговечная слава.

Закатаем в банки летние деньки

Моя бабуля пришла бы в ужас, увидев, как ничтожно мало банок и бутылок в моей кладовой, – но сегодня, когда прилавки магазинов ломятся от консервированных фруктов, овощей и варенья, есть ли смысл следовать ее примеру и часами корпеть над горячими кастрюлями, обливаясь потом? Однако домашние соленья и маринады не сравнятся ни с какими покупными, и с их помощью простейший обед приобретает столь роскошную неповторимую нотку, что ради этого стоит пару раз встать пораньше прохладным осенним деньком.

Раз уж вы решили взяться за соленья, сделайте побольше, чтобы хватило сразу на два-три года. Да, вы потратите чуть больше времени на подготовку, но само приготовление займет столько же, как если бы вы делали всего пару банок, а кисло-сладкие маринады с годами становятся лишь вкуснее, поэтому предлагаемая мною схема – заготовки на два-три года – сэкономит вам труд, и к тому же, приложив минимум усилий, вы будете всегда иметь под рукой приятное разнообразие закусок.

Используйте для консервирования неразбавленный яблочный уксус, а если у вас небольшая семья – удобные банки на полпинты для хранения. Специи во время готовки можно сложить в алюминиевое ситечко для заваривания чая, чтобы потом было удобно доставать.

ОГУРЧИКИ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ, как следует из названия, хороши на бутербродах, а также с рыбой. Сделать их очень легко.

Порежьте тонкими ломтиками две кварты неочищенных зеленых огурцов и три очищенные луковицы среднего размера. Разберите лук на кольца и вместе с огурцами положите в миску, добавив полстакана соли и три-четыре куска льда размером с кулак. Оставьте на три часа. Затем приготовьте сироп из кварты уксуса, двух стаканов коричневого сахара, двух чайных ложек горчичных семян, одной чайной ложки семян сельдерея,

половины чайной ложки куркумы и половины чайной ложки кайенского перца. Добавьте две столовые ложки готовых специй для маринада, завязав их в полотняный мешочек или упрятав в металлический шарик для заваривания чая. Кипятите на маленьком огне в течение пятнадцати минут, затем добавьте огурцы и лук, предварительно слив воду от таявшего льда, и медленно доведите до кипения. Снимите с огня и охладите. Удалите специи и разложите огурчики по стерилизованным банкам. Получится примерно четыре пинты.

Скупая хозяйка хоть и отказывалась покрасить нашу облезлую ферму, зато я благодарна ей за два рецепта маринованных помидорчиков, украсивших немало блюд из холодного мяса и салатов, которым недоставало насыщенности вкуса.

МАРИНОВАННЫЕ КРАСНЫЕ ПОМИДОРЫ. Очистите от кожицы восемнадцать крупных спелых помидоров. Крупно порежьте и потушите 15 минут. Образовавшийся сок слейте и оставьте для семейного завтрака. К мякоти помидоров добавьте шесть очищенных луковиц, два небольших пучка сельдерея и шесть зеленых перцев, очищенных от семян (все овощи нарежьте крупными кубиками, зелень измельчите); из специй – по одной чайной ложке молотой гвоздики и душистого перца, четверть чайной ложки корицы, десять столовых ложек коричневого или белого сахара и две с половиной ложки соли. Поварите, пока смесь не начнет загустевать, затем влейте пинту яблочного уксуса. Быстро вскипятите, постоянно помешивая, и закатайте в стерилизованные банки. Получится десять полпинтовых баночек.

Не менее вкусны МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ, они же известны под названием ОВОЩНОЕ ЧАТНИ.

Крупно порубите или нарежьте с помощью кухонного комбайна четверть бушеля зеленых помидоров, полбушеля очищенного лука, двенадцать очищенных зеленых огурцов и по шесть зеленых и красных перцев, очищенных от семян. Перемешайте овощи со стаканом соли и оставьте стекать на ночь в марле или дуршлаге. Наутро добавьте два фунта коричневого или белого сахара, унцию семян сельдерея, два стакана яблочного уксуса и поварите на медленном огне 15 минут, до тех пор пока овощи не станут чуть мягкими. Закатайте в стерилизованные банки. Хватит на двенадцать полпинтовых банок.

Следующий рецепт томатного кетчупа был гордостью одной семьи из Диксиленда[26] еще «до гражданской войны» и до

момента издания моей книги не выходил за ее пределы. Чтобы заполучить его, я составила для семейства генеалогическое древо, доказав наше с ними родство длительным исследованием, за которое меня стоило бы наградить членством в Обществе колониальных дам Америки[27]. После этого мне все-таки разрешили переписать рецепт, и теперь, с одной стороны, я согласна с его эгоистичным хозяином – секрет приготовления этого шедевра стоило бы держать в семье, но, с другой, готова всех уговаривать приготовить что-то совершенно не похожее на готовый ярко-красный кетчуп из бутылки.

Для хранения домашнего кетчупа хорошо подходят пустые бутылки из-под пива, но в принципе сгодится любая бутылка или банка. Используйте новые плотно закрывающиеся крышки; бутылки и крышки прокипятите в течение пяти минут перед использованием. После закатки охладите бутылки и два-три раза обмакните горлышки в растопленный парафин и уберите на хранение. Итак, ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП готовится довольно долго, о чем стоит предупредить сразу, учитывая, сколько времени я потратила на то, чтобы добыть его рецепт.

Возьмите полбушеля спелых красных помидоров, порежьте помидоры на четвертинки и удалите все плодоножки и помятые бочки. Положите помидоры в кастрюлю, добавив три стакана мелко нарезанного лука и 20 измельченных зубчиков чеснока. Добавьте столовую ложку кайенского перца, три столовые ложки целых почек гвоздики, по столовой ложке горошин душистого и черного перца, две унции сухого порошка горчицы, полстакана соли и четыре стакана сладкого уксуса. Варите на медленном огне в течение двух часов, периодически помешивая. Снимите с огня и пропустите через сито или измельчите в блендере. Снова поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, до загустения – около двух часов. Хорошо бы положить под кастрюлю асбестовый рассекатель, чтобы соус не пригорал; точное время приготовления указать сложно, так как сорта помидоров по-разному дают сок. Но вы же знаете, как должен выглядеть кетчуп, верно? Даже если у вас получится чуть более густой или немного водянистый соус, главное – вкус, а он никуда не денется. Подсолите по вкусу в самом конце и разлейте по бутылкам горячим. Это просто необходимая приправа к запеченной фасоли и фишбургерам, а младшие члены семьи утверждают, что кетчуп подходит даже к бутербродам с маринованными овощами по рецепту *Р. О. М.* (см. с. 181–182).

Рецепт КЕТЧУПА ИЗ ЗЕЛЕНОГО ВИНОГРАДА взят из книги о здоровой пище столетней давности и помогает при «потере

аппетита». Но даже если с аппетитом у вас все в порядке, этот соус гораздо вкуснее большинства покупных соусов для мяса.

Залейте водой 10 стаканов очищенных незрелых ягод винограда, поварите до мягкости и пропустите через сито. Добавьте две пинты коричневого сахара, пинту уксуса, по две чайные ложки молотого душистого перца и гвоздики, чайную ложку молотой корицы, полторы чайной ложки молотой виноградной шелухи, столько же соли и половину чайной ложки кайенского перца. Варите до загустения, помешивая, чтобы не подгорало, и закупорьте в бутылки так же, как томатный кетчуп.

ПРЯНОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫННЫХ или АРБУЗНЫХ КОРОЧЕК можно приготовить в меньшем количестве, чем указано ниже, а оставшийся сироп припасти до следующего раза.

Очистите дыню или арбуз с твердой коркой и нарежьте корки ломтиками – должна получиться одна кварта. Приготовьте рассол, разведя в кварте воды две столовые ложки соли. Залейте рассолом корочки и вымачивайте в течение восьми часов или оставьте на ночь. Слейте жидкость, залейте свежей водой. Варите до полумягкости. Затем сделайте сироп из двух стаканов яблочного уксуса, полутора стаканов коричневого сахара, столовой ложки палочек корицы, столовой ложки гвоздики и нескольких горошин душистого перца. Добавьте немного шелухи муската и маленький кусочек корня имбиря (последний можно купить в аптеке). Кипятите в течение пятнадцати минут, затем добавьте половину подготовленных корочек, ломтик лимона (по желанию) и продолжайте кипятить, пока корочки не станут прозрачными. Готовые корочки разложите по горячим стерилизованным банкам. Оставшуюся половину приготовьте так же, затем доведите сироп до кипения, удалите лимон, если использовали его, наполните банки с корками сиропом и закупорьте.

ЧАТНИ. Очистите от сердцевинок и кожуры и нарежьте тонкими ломтиками кислые яблоки – всего должно получиться четыре стакана. Добавьте шесть стаканов твердых зеленых помидоров, также нарезанных ломтиками, два стакана мелко нарезанного лука, один измельченный зубчик чеснока, стакан изюма без косточек и одну столовую ложку измельченного засахаренного имбиря. Положите все ингредиенты в большую кастрюлю. Добавьте четыре стакана коричневого сахара, стакан яблочного уксуса, три чайные ложки соли, по чайной ложке горчичных семян и молотой корицы, половину чайной ложки молотой гвоздики и одну восьмую чайной ложки кайенского

перца. Варите до загустения на маленьком огне, периодически помешивая, – понадобится около двух часов. Разлейте горячим по стерилизованным банкам и закатайте. Указанного количества хватит на шесть пинт.

Эти два рецепта (выше) очень хороши, и я стараюсь, чтобы запасы никогда не кончались, но что касается овощей в горчичном маринаде, то их я тем более делаю в астрономическом количестве – ведь теперь, когда наша семья разделилась на несколько, по меньшей мере дюжину банок надо поставить под каждую рождественскую елку.

В своем раннем сборнике рассказов «Зеленые холмы Африки», который впоследствии затмила слава романа «По ком звонит колокол», Эрнест Хемингуэй придумал своей жене ласковое прозвище – *P. O. M.* (*Poor Old Mom*[28]). В год, когда вышла эта книга, это же прозвище украсило мой автомобиль, некоторые личные вещи и прилипло к названию знаменитых маринованных овощей – что вполне объяснимо. На самом деле за основу я взяла рецепт голландской акушерки из Пенсильвании, которая помогла мне произвести на свет сына, – наверняка ей было бы приятно узнать, что баночки с овощами по ее рецепту, завернутые в воскресный выпуск комиксов, скрашивали жизнь ее «малютке», когда во время войны он служил на Аляске и в Японии. Итак, читатель, приветствуй первое публичное появление знаменитого секретного рецепта МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ ОТ *P. O. M.*

Порежьте «на один укус» две кварты недозрелых (зеленых) помидоров, кварту очищенного белого лука, пучок сельдерея, стручковый перец, очищенный от семян (2 красных и 2 зеленых), два зеленых огурца, очищенных от кожицы, пинту мелких овощей, консервированных в сладком маринаде (то, что называется *пикули*), и кварту пикулей в остром маринаде. Разберите на соцветия один большой или два маленьких кочана цветной капусты, также порежьте и добавьте к овощам. Смешайте овощи с половиной стакана соли, залейте водой и оставьте на ночь. Утром доведите до кипения и сразу слейте воду. Приготовьте яблочный уксус. На каждые три пинты уксуса возьмите шесть столовых ложек порошка горчицы, столовую ложку куркумы, три стакана коричневого сахара, полстакана муки и одну восьмую чайной ложки кайенского перца. Смешайте указанные ингредиенты в однородную жидкую пасту, затем смешайте эту пасту с овощами. Положите в полотняный мешочек или ситечко для чая душистый перец (2 столовые ложки), почки гвоздики (хватит столовой

ложки), три-четыре палочки корицы и две столовые ложки горчичного семени. Опустите специи в кастрюлю, поставьте кастрюлю на маленький огонь и варите, постоянно помешивая, до загустения – около пятнадцати минут. Горячие овощи закатайте в стерилизованные банки. (Не забудьте вынуть мешочек со специями!)

Это основной рецепт. А можно использовать и стручковую или лимскую фасоль, зерна отварной кукурузы, побольше цветной капусты – просто подкорректируйте пропорции уксуса и специй.

Маринованные овощи хорошо хранятся укрытыми в темном месте; по возможности, дайте им постоять две недели, прежде чем использовать в пищу. Они станут непревзойденным гарниром к мясу, рыбе или сыру.

Если нарезать овощи помельче, можно использовать их для приготовления быстрой закуски: просто положите на бутерброды, крекеры или тосты. И позвольте раз и навсегда развеять слухи, наверняка распущенные завистниками, которые просто не умеют готовить: да, мы поглощаем маринованные овощи в огромных количествах каждый год, но мы вовсе не используем их вместо зубной пасты!

ДОМАШНЯЯ ГОРЧИЦА. Этот рецепт я обнаружила в старинной книге по домоводству и несколько осовременила его – и, кстати, количество уксуса вы можете изменять по своему вкусу.

Разотрите до однородности восемь столовых ложек сухого порошка горчицы, два больших измельченных зубчика чеснока и шесть чайных ложек оливкового масла. Добавьте столько уксуса с эстрагоном, чтобы получилась густая паста, затем положите три чайные ложки соли, четыре чайные ложки сахара, две чайные ложки перца и пол чайной ложки семян сельдерея. Постепенно влейте еще немного уксуса, чтобы получилась консистенция теста, как для блинов. Хорошенько взбейте и разлейте по маленьким баночкам с широким горлом; сверху налейте толстый слой оливкового масла.

Возможно, вам покажется странным, но для этой горчицы очень хорошо использовать стеклянные баночки из-под крема емкостью две унции – в них горчица будет храниться вечно. Если вам покажется, что привкус чеснока слишком сильный, не бойтесь – при хранении он испаряется и получается более тонкий вкус.

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ обладает более ягодным вкусом, и оно не такое густое, как джем; мои британские друзья весьма его хвалили.

Очистите от плодоножек кварту ягод клубники – чем крупнее ягоды, тем лучше, – положите в дуршлаг и осторожно промойте холодной водой. Затем так же осторожно облейте ягоды квартой кипятка. Стряхните и положите в кастрюлю, добавив сахар (1 стакан). Поварите пять минут. Не перемешивайте, а встряхивайте кастрюльку! Добавьте два стакана сахара и варите на маленьком огне еще 15 минут, по-прежнему не размешивая. Снимите с огня и дайте постоять ночь; затем разлейте по стерилизованным стаканчикам для желе и запечатайте растопленным парафином.

ПЕРСИКИ СО СПЕЦИЯМИ – что-то среднее между вареньем и маринадом; их хорошо подать с горячим запеченным окороком, а делать совсем не так сложно, как кажется.

Бросьте в кипящую воду семь фунтов слегка недозрелых персиков и варите пять минут. Выньте и сразу же опустите в холодную воду. Затем слейте воду и снимите кожицу. Если персики совсем зеленые, возможно, понадобится нож. Разрежьте фрукты пополам или оставьте целыми – как хотите – и положите в глубокую миску. Сварите сироп из трех фунтов коричневого сахара, пинты уксуса, унции палочек корицы и такого же количества гвоздичных почек (гвоздику и корицу можно положить в полотняный мешочек или чайное ситечко-шарик). Доведите до кипения и, когда сахар растворится, полейте горячим сиропом персики. Оставьте на ночь. На следующий день слейте сироп, доведите до кипения, поварите пять минут и снова залейте фрукты. Повторите эту процедуру еще два дня подряд, а на третий поварите персики в сиропе до полумягкости. Закатайте в стерилизованные банки. Должно получиться восемь пинт консервов из персиков, разрезанных на половинки.

Рецепт моих «пьяных персиков» родился в эпоху сухого закона (помните то времечко?), когда из алкоголя, помимо самогона, замешанного в ванне, можно было достать лишь яблочную водку из Нью-Джерси (в чистом виде она начисто сносила голову). В наше время можно купить спиртное помягче и гораздо вкуснее того, что моя мать называла «кулинарным бренди», причем по той же цене.

Итак, ПЬЯНЫЕ ПЕРСИКИ. Бросьте в кипящую воду три фунта твердых персиков и поварите одну-две минуты; снимите кожицу. Порежьте на половинки или оставьте целыми. Разделите на партии по несколько штук и варите до полумягкости в сиропе из фунта сахара и стакана воды. Затем наполните персиками стерилизованные банки, доведите сироп до кипения, наполните им банки до половины, а оставшуюся половину долейте лучшим

яблочным виски или бренди, которое только можете себе позволить. Закатайте. В однопинтовую баночку поместите четыре средних целых персика или 8–12 половинок. Указанного количества сиропа хватит на 4–6 банок, в зависимости от сочности фруктов.

Так же можно приготовить ПЬЯНЫЕ ГРУШИ или ВИШНЮ – используйте очищенные от кожицы и сердцевины груши и сладкую вишню без косточек. Этот чудесный десерт можно подавать отдельно или с ванильным мороженым.

ДЖЕМ ИЗ МОРСКОЙ СЛИВЫ[29] всегда вызывает в памяти ясные сентябрьские деньки и умоляющие лица лохматых мальчишек. Они разносят на продажу корзины с хрустящими песком сливами, – им так нудно и долго пришлось собирать их!

Тщательно вымойте сливы, залейте водой, слегка разомните, чтобы выделился сок, и поварите на медленном огне до мягкости. Пропустите через сито. Взвесьте получившуюся массу и добавьте равное количество сахара. Варите до загустения, подложив под кастрюлю рассекатель и постоянно помешивая; затем закатайте джем в стерилизованные банки или стаканчики для желе.

ЖЕЛЕ ИЗ ДИКОГО ВИНОГРАДА тоже напоминает о сентябре и о строках из стихотворения Киплинга «Филадельфия»: «И дикий виноград все так же источает в сумерках свой неотразимый аромат». Половина удовольствия от этого желе – самим собирать ягоды под голубым осенним небом, а также представлять на языке терпкий вкус винограда в сочетании с дичью или мясом.

Как только заметите, что листья винограда начали желтеть, всегда берите с собой большую коробку или корзину, отправляясь за город на автомобиле. Ягоды лучше брать слегка недозрелые; вымойте их и очистите от плодоножек. Засыпьте в кастрюлю, налив на дно немного воды, и разомните, чтобы ягоды дали сок. Продолжайте варить на медленном огне до мягкости. Оставьте на ночь стекать через прошпаренную кипятком марлю, но не отжимайте – желе должно быть прозрачным. Утром взвесьте сок, вылейте в чистую кастрюлю, быстро вскипятите и варите в течение десяти минут. Тем временем в духовке прогрейте равное соку количество сахара. Будьте осторожны – он не должен подгореть!

Медленно всыпьте горячий сахар в кипящий виноградный сок, подержите на огне еще пять минут, снимите пенку и разлейте по горячим стерилизованным стаканчикам.

Так же готовится ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ, ЯБЛОК, а лучше всего – из РАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК. В последнем варианте вымытые фрукты разрежьте на четвертинки, залейте водой с верхом, поварите до мягкости, оставьте в марле и далее все делайте, как в рецепте виноградного желе.

В папином любимом анекдоте, который мама считала несколько вульгарным для юных ушей, речь шла об удивленных только что вылупившихся цыплятах, обнаруживших в гнезде апельсин. Наконец самый старший из них объясняет: «Это мама снесла»[30].

Мой рецепт апельсинового мармелада такой же древний и неоригинальный, как этот анекдот, но в отличие от последнего мармелад, приготовленный по этому рецепту, украсит любой, даже самый скучный завтрак.

Итак, АПЕЛЬСИНОВЫЙ МАРМЕЛАД. Для него лучше взять плоды с тонкой кожицей – понадобятся шесть апельсинов и два лимона. Вымойте и вытрите их насухо, порежьте соломкой и удалите семена. Часть этой работы может сделать за вас кухонный комбайн, но гораздо лучше и привлекательнее выглядит соломка, нарезанная очень острым ножом.

Взвесьте нарезанные фрукты и добавьте вдвое больше воды. Поварите на маленьком огне пять минут, затем вылейте смесь в глиняную миску, накройте и дайте постоять ночь. Утром или днем доведите фрукты с водой до кипения и поварите еще около часа, до полумягкости кожуры. Если у вас запланирована какая-то более важная готовка, можно оставить апельсины стоять еще одну ночь. Теперь взвесьте фрукты с соком, добавьте столько же сахара, доведите до кипения и варите до загустения.

В старых кулинарных книгах момент, когда мармелад готов, принято определять так: при зачерпывании ложкой он должен отделяться пластом. Но этот момент можно вычислить и на глазок: постоянное помешивание и интеллектуальные способности не ниже среднего – больше на самом деле ничего и не надо.

Охладите мармелад (можно еще раз оставить на ночь) и ложкой разложите по стерилизованным стаканчикам или банкам, закатайте. В самом начале к лимонам и апельсинам можно также добавить грейпфрут, предварительно удалив твердую сердцевину и перепонки между дольками. С грейпфрутом у вас получится ЯНТАРНЫЙ ДЖЕМ. В любом случае, этот рецепт отнимает довольно много времени, поэтому стоит растянуть приготовление на два-три дня.

Когда наша дочь ждала первого малыша, мы с ней коротали долгие дни перед родами (дочь сильно перехаживала), заготавливая этот мармелад на зиму. Поскольку мармеладом нужно было обеспечить две семьи, требовалась действительно большая кастрюля, и процесс казался бесконечным, но я, как суровая опытная акушерка, заставляла дочь стоять и мешать. Как только мы поставили мармелад охлаждаться, появились первые признаки начинающихся родов, и утренние часы следующего дня я провела в безрадостной, тускло освещенной приемной роддома. Но зато когда я притащилась домой к позднему завтраку, познакомившись наконец с нашей долгожданной первой внучкой – которой, кстати, посвящена эта книга, – до чего же приятно мне было обнаружить, что сладкий мармелад готов!

Хлеб – всему голова

Мало того что у нас не было радиоприемника, как у всех остальных (по той простой причине, что мы в нем не нуждались), – нам приходилось еще и объяснять, почему мы никак не поменяем семейный «фордик», нашего верного спутника во всех поездках, в котором каждый из нас душе не чаял десять лет, и это несмотря на то, что ему дважды приходилось менять мотор и трижды – крышу! Этих двух странностей, казалось бы, уже достаточно, чтобы все поглядывали на нас искоса, но тот факт, что я стала печь свой хлеб – ну просто потому, что нравится! – и вовсе причислил меня к разряду ненормальных. Мнение моих друзей на этот счет было столь однозначным, что мне уже начало казаться, уж не пугают ли матери своих юных невинных дочерей моей ужасной судьбой, если те отказываются доедать шпинат, а незнакомцы как-то странно посматривают на меня в трамваях и на улице.

А ведь печь хлеб так здорово! Уверена, что даже написание бессмертных музыкальных шедевров или прекрасных картин не приносит столь глубокого удовлетворения творчеством, как возможность полюбоваться чудесной золотистой буханкой, испеченной своими руками.

Печь ХЛЕБ очень просто – просто, как дважды два четыре. Вообще говоря, 2 и 4 – единственные цифры, которые вам нужно будет помнить в процессе. Ну что, готовы?

Возьмите большую миску и положите на дно две раскрошенные пачки свежих дрожжей, добавьте четыре стакана чуть теплой жидкости. Это может быть вода, чуть теплое кипяченое молоко или молоко пополам с водой. Далее – четыре столовые ложки растопленного сливочного масла или свиного жира, столько же сахара, четыре чайные ложки соли и четыре стакана просеянной муки. Тщательно вымешивайте получившееся жидкое тесто в течение двух минут. Затем добавьте еще четыре

стакана просеянной муки, чтобы получилось эластичное тесто. (Возможно, вам понадобятся еще пара стаканов муки, но уж точно не больше четырех.)

Присыпьте мукой разделочную доску или кусок материи (всегда используйте только просеянную муку). Помните тесто на доске и подсыпьте полстакана муки.

Теперь расслабьтесь. Сядьте, закурите сигаретку, напишите письмо или займитесь еще каким-нибудь делом, пока тесто «дозревает», как говорим мы, пекари. Я обычно использую это свободное время (минут пятнадцать), чтобы хорошенько отмыть миску из-под теста, – запомните это, мои детки, потом поймете почему, как говорилось о подтяжках в сказке Киплинга «Откуда у кита такая глотка».

Докурили? Пора продолжать. Правда, весело? Итак, начинайте вымешивать тесто, толкая его от себя, затем к себе и прижимая вниз. Разверните на сорок пять градусов и повторите всю операцию. И дальше в том же духе в течение десяти минут, ну, может, чуть больше. Добавьте немного муки, чтобы тесто не прилипало к рукам и доске, и очень скоро перед вами возникнет гладкая, как атлас, масса – верьте не верьте, это и есть ваш хлеб.

Положите в чистую миску – теперь поняли, почему так важно было ее отмыть? – четыре столовые ложки растопленного масла или свиного жира (опять 4 – волшебное число, помните?). Затем положите туда же тесто и поваляйте его, пока оно со всех сторон не покроется жиром. Накройте миску влажным полотенцем или салфеткой и оставьте в теплом месте на четыре часа. За это время тесто увеличится вдвое, а то и больше.

Дальше все утро и день занимайтесь своими делами – с тестом ничего не случится. Если хотите, примерно через два часа можно посмотреть, как там у него дела, но не огорчайтесь, если вам покажется, что тесто поднимается как-то медленно. Смотреть за ним – все равно что наблюдать за кастрюлей закипающей воды: процесс идет быстрее, стоит только отвернуться.

Теперь самое интересное. Как только тесто подойдет, нападайте на него прямо в миске. Представьте, что это тесто – ваш злейший враг, и как следуйте отметельте его прямо в солнечное сплетение, чтобы не задавался!

Пара хороших пинков слева и справа – и пора выкладывать тесто из миски на присыпанную мукой доску и резать на четыре части. Вот у вас и получились четыре буханки хлеба. Пусть постоят несколько минут, дозреют. Сформируйте буханки – и можно раскладывать их по формам.

Смажьте четыре формы размером 5 на 10 дюймов

(стеклянные или металлические) и положите в каждую по порции. Верхушки смажьте растопленным маслом и поставьте в то же теплое место еще минимум на два часа – они снова увеличатся в размере вдвое. И пожалуйста, не волнуйтесь, что хлеб не поднимется, – этого не случится, правда. Но лучше пусть поднимется побольше, чем поменьше.

Тем временем подготовьте духовку, разогрев ее до 375 градусов, и поставьте туда формы с хлебом. Выпекайте 15 минут, затем уменьшите жар до 350 градусов. Подержите в духовке еще примерно полчаса – лучше передержать, чем недодержать. Если хлеб действительно готов, он сам, без вашей помощи соскользнет с противня или выскочит из формы.

А теперь самое приятное. Достаньте хлеб из духовки, выложите на подставку для горячего или чистое полотенце, вдохните аромат, выпрямите спину и погладьте себя по головке! И если вы сможете удержаться и не отрезать большой теплый ломоть, не намазать его тут же толстым слоем сливочного масла, то я была о вас лучшего мнения! Любители хрустящей корочки могут оставить хлеб остывать, не накрывая. Если же вам нравится мягкий хлеб, оберните его чистым полотенцем, подоткните края и оставьте так, пока не остынет.

Четыре чудесных буханочки – всего лишь первый урок. Но не останавливайтесь на этом, ведь впереди столько всего интересного! Попробуйте для начала испечь всего две буханки, а остальное тесто использовать для булочек.

БУЛОЧКИ К УЖИНУ. Налейте в глубокую тарелку или миску четыре столовые ложки растительного или растопленного сливочного масла. Затем, отщипывая кусочки теста, слепите из них маленькие шарики размером примерно с грецкий орех. Окуните каждый в масло и разложите на смазанном противне двойными рядами, но не слишком близко друг к другу. (Можно использовать и форму для выпечки, но мне больше нравятся противни, потому что так каждая булочка покрывается хрустящей корочкой со всех сторон.) Оставьте на час, чтобы булочки поднялись, а затем выпекайте чуть меньше по времени, чем хлеб, – около двадцати минут.

Если планируете перед подачей на стол подогреть булочки, достаньте их из духовки еще светло-золотистыми, а непосредственно перед ужином подрумяньте еще чуть-чуть. Подавайте теплыми, хрустящими, завернутыми в сложенную салфетку.

БУЛОЧКИ-«КНИЖКИ». Раскатайте тесто пластом толщиной в

четверть дюйма и вырежьте кружки диаметром два дюйма; обмакните в растительное или растопленное сливочное масло (можно смазать кисточкой) и сложите пополам, но чтобы нижний краешек чуть-чуть выглядывал из-под верхнего. Разложите на смазанном противне подальше друг от друга и далее во всем следуйте предыдущему рецепту.

СОЛЕНЫЕ ПАЛОЧКИ. Раскатайте тесто и нарежьте треугольниками с гранью в два дюйма, смажьте растопленным маслом и скатайте широкой стороной внутрь. Посыпьте крупной солью и семенами тмина. Далее действуйте, как в предыдущих двух рецептах.

КЛЕВЕРНЫЕ ЛИСТКИ. Для этих булочек слепите из теста три маленьких шарика размером примерно с вишню, покатайте их в масляных ладонях и положите по три вместе в смазанную форму для маффинов. Выпекайте, как булочки в предыдущих рецептах.

Теперь, когда ученическая часть закончена с отличием и мы достаточно повеселились, пора переходить к другим блюдам, которые ничуть не сложнее. Итак, используйте половину теста на хлеб или булочки. Вторую половину положите в миску и добавьте одно яйцо, четыре столовые ложки сахара и четыре столовые ложки растопленного сливочного масла. Вымешивая тесто руками, подсыпьте еще стакан просеянной муки – возможно, муки понадобится чуть меньше или чуть больше. Тесто должно быть мягким, но упругим – таким же, как для хлеба. Имея в распоряжении такое тесто, вы можете отправиться в новое кулинарное путешествие, полное открытий, ведь у нас получилось СДОБНОЕ ТЕСТО – и вы не представляете, сколько всего вкусного можно из него напечь!

Начнем с БУЛОЧЕК С КОРИЦЕЙ – настоящих «липких» булочек по старинному филадельфийскому рецепту, которые можно посылать соскучившимся по дому родственникам.

Для начала приготовим «липкую» основу.

Высыпьте на чугунную сковороду два стакана сахарного песка и добавьте четыре столовые ложки сливочного масла. Постоянно помешивайте на среднем огне, пока не получится густой светло-золотистый сироп. Будьте бдительны, сироп легко пригорает! Медленно влейте полтора стакана горячей воды и снимите с огня. Помешивайте, пока сахар не растворится. Должно получиться что-то вроде светлого кленового сиропа. Вылейте его в две

смазанные формы для запекания – ровно половину сиропа в одну и половину в другую – и немедленно приступайте к приготовлению булочек.

Раскатайте половину сдобного теста, чтобы получился вытянутый пласт толщиной примерно в четверть дюйма, шириной 7–8 дюймов и длиной 14–20 дюймов, присыпьте его коричневым сахаром (стакан, можно взять чуть больше) и корицей (половина чайной ложки), а еще изюмом без косточек или сушеной смородиной (хватит стакана) – можно взять и смесь того и другого, можно также добавить немного цукатов, если хотите. Затем, не жалея, разбросайте поверх кусочки сливочного масла. Сверните, как рулет, и защипните край. Нарежьте рулет кусочками по два дюйма и аккуратно разложите в сиропе срезом вверх – по 6–8 на противень, оставляя достаточно места в промежутках. Повторите ту же операцию со второй половиной теста. Оставьте булочки подняться на два часа и выпекайте в разогретой до 375 градусов духовке 20–25 минут – булочки должны покрыться золотисто-коричневой корочкой сверху, а чудесный сироп пропитать их края.

Как только булочки будут готовы, выложите их на блюдо липкой стороной вверх и полейте оставшимся сиропом. Охладите, если сможете удержаться и не попробовать тут же (или если не налетят домашние), и подавайте со стаканом молока или чашечкой кофе.

ПИРОГ К КОФЕ № 1 печется так же, только без корицы и с чуть меньшим количеством коричневого сахара.

Сверните рулет в кольцо, плотно защипните края и сделайте сверху 4–5 надрезов ножом. Положите на противень, дайте подняться и отправьте в духовку, прогретую до той же температуры, на то же время.

Пока рулет еще горячий, нанесите на него жидкую глазурь из сахарной пудры, смешанной с горячим молоком или водой.

ПИРОГ К КОФЕ № 2 пекут из сдобного теста, раскатанного по размеру формы для выпечки и посыпанного четвертью стакана коричневого сахара, четвертью стакана муки, смешанной с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, половиной стакана измельченных орехов и щепоткой корицы.

ДЛЯ ПИРОГА К КОФЕ № 3 возьмите половину теста, приготовленного по рецепту сдобного, добавив к нему полстакана мелко нарезанной засахаренной вишни, четверть стакана изюма и одну столовую ложку цукатов.

Хорошо вымешайте, раскатайте в круг толщиной примерно в два дюйма, сверните, как омлет, дайте подняться на плоском противне и выпекайте.

С такой же начинкой пекут и РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ. А если сделать большую буханку из сдобного теста, у вас получится тот самый вкусный хлеб, который продается во всех итальянских кондитерских в Рождество.

ПРАЗДНИЧНЫЕ ПИРОЖКИ. Раскатайте маленький кусочек сдобного теста и вылепите из него фигурки для детей и взрослых. Мы всегда делаем для каждого гостя рождественского ангела и подаем утром Рождества к завтраку. Советую сделать трафарет из бумаги и вырезать фигурку по трафарету, но можно вырезать и от руки острым ножом – получится немножко неровно, но по-домашнему. Глазки сделайте из сушеной смородины или изюма, ротик и даже ушки – из цукатов или кусочков красной засахаренной вишни. Санта-Клаусу можно приделать бороду и волосы из глазури, приготовленной из сахарной пудры с молоком, а его знаменитое толстое пузо украсить пуговками из вишен. На Пасху советую слепить хлебных зайчиков или утят, а если хотите, петушка с гребешком из вишен. Однажды я даже изготовила вполне правдоподобную копию велосипеда для малыша, который с нетерпением ждал подарка под елкой!

ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ – так его называют в нашей семье – можно соорудить буквально за пару минут, прямо на глазах у случайного гостя, который будет поражен вашим мастерством.

Раскатайте кусочек сдобного теста как можно тоньше и положите на квадратный противень, смазанный маслом. Сверху разложите ломтики кислых яблок, очищенных от сердцевинки и кожуры (каждое яблоко режется на восемь частей). Посыпьте коричневым сахаром – чем кислее яблоки, тем больше нужно сахара, – добавьте щепотку мускатного ореха и разбросайте поверх несколько кусочков масла. Пусть пирожок поднимется в теплом месте в течение двадцати минут, пока вы готовите ужин. Выпекайте его в духовке при 375 градусах в течение примерно 25 минут. Подавайте теплым, с пылу с жару, со сливками, ванильным мороженым или сахарным соусом по рецепту моей бабушки.

Для САХАРНОГО СОУСА она брала стакан размягченного сливочного масла и добавляла в него столько сахарной пудры, сколько можно, чтобы соус остался соусом; для нас, детей, соус

сдабривали ванилью, для взрослых – ромом. Подавайте этот соус ледяным, с горячим яблочным десертом.

После того как тесто поднялось один раз и вы его вымесили, можете делать хлеб или булочки из сдобного теста и десерты, а можете убрать тесто в холодильник, где оно пролежит свежим три-четыре дня. В течение этого времени его можно использовать понемногу или все сразу. Только обязательно проверяйте, чтобы поверхность теста и миска были хорошо смазаны маслом. Держите миску плотно закрытой и приминайте тесто примерно каждые восемь часов. Перед использованием еще раз хорошенько вымесите и далее поступайте, как со свежим тестом, только подниматься перед выпеканием ТЕСТУ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА следует чуть-чуть подольше.

Если приготовить тесто по рецепту, приведенному на с. 193, но добавить всего один брикет дрожжей, то тесто поднимется за ночь. Конечно, придется потратить время после ужина на готовку, зато как приятно рано поутру увидеть готовое тесто и потом посвятить день выпечке! Если не хотите начинать готовку до завтрака, хорошенько примните тесто, накройте и вымешивайте уже после того, как домоете утреннюю посуду.

Любое тесто поднимется быстрее, если поставить его в посудину с теплой (не горячей) водой, – вода должна доходить до половины миски с тестом. Накройте миску и не спускайте с теста глаз: теплая вода весьма ускоряет процесс.

Чтобы испечь КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ, добавьте теплый отвар из-под картофеля и одну маленькую горячую картофелину, размолотую в пюре (всего около половины стакана), к дрожжам (перед мукой и другими ингредиентами). Многие пекари считают, что хлеб по такому рецепту получается мягче, дольше остается свежим и не пересыхает. Стоит попробовать, тем более что вы уже наловчились.

Если все ваше тесто пошло на буханки – а разве можно вас в этом винить, – вот рецепт теста, из которого получаются булочки посытнее, а также хорошие булочки с корицей и пироги к кофе. До меня этот рецепт дошел под названием СДОБНОЕ ТЕСТО ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА, хотя оно хранится в холодильнике не лучше и не хуже любого другого, и я уже приводила аналогичный рецепт выше.

Залейте стаканом кипящей воды три четверти стакана смеси сливочного масла и свиного жира, добавьте чайную ложку соли и четыре столовые ложки сахара. Затем влейте стакан холодной

воды. Если смесь покажется горячей, остудите немного. Добавьте брикетик дрожжей, предварительно раскрошив и растворив их в четверти стакана теплой воды, три стакана просеянной муки и два яйца. Хорошенько взбейте и, продолжая вымешивать, всыпьте еще три-четыре стакана муки, чтобы получилось очень мягкое тесто. Месите тесто несколько минут на присыпанной мукой доске, затем от души смажьте маслом, накройте и оставьте подниматься на два часа. Примните и сделайте булочки, пирог, да что угодно, но только дайте этому «что угодно» пару часов подняться перед выпечкой.

Это тесто отлично хранится в накрытой, смазанной маслом посуде, но после охлаждения должно подниматься дольше.

Чтобы приготовить ПОНЧИКИ, возьмите половину количества теста, приготовленного по любому рецепту сдобы, добавьте к нему половину чайной ложки молотого мускатного ореха, раскатайте пластом толщиной в полдюйма и вырежьте кружочки формочкой, присыпанной мукой. Дайте подняться в течение часа на слегка присыпанной мукой доске или полотенце. Жарьте пончики в большом количестве кипящего масла партиями по несколько штук, готовые обсушивайте на коричневой бумаге и посыпайте сахарной пудрой.

На Юге США есть такая поговорка: «Бери сразу два и намазывай маслом, пока горячие». Южане, наверное, имеют в виду горячее СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Смешайте два стакана муки, просеянной с четырьмя чайными ложками пекарского порошка и одной чайной ложкой соли, с двумя столовыми ложками свиного жира или сливочного масла (или того и другого пополам). Тесто должно напоминать крупную крошку. Используйте миксер для теста, два ножа или собственные руки. Добавьте стакан молока или чуть меньше и вымесите мягкое тесто. Раскатайте на присыпанной мукой доске и вырежьте печенья формочками. Выпекайте при 450 градусах 10 минут.

Для КРУГЛОГО СОЛЕНОГО ПЕЧЕНЬЯ добавьте к тесту еще немного молока, чтобы получилась консистенция густого теста для оладий; зачерпывайте его ложкой и выкладывайте на смазанный противень. Выпекайте так же: 10 минут при 450 градусах.

Можно сделать быструю смесь для печенья собственного приготовления: смешайте муку, пекарский порошок, соль и масло, положите в банку с крышкой, уберите в холодильник и

добавьте молоко непосредственно перед выпечкой.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ – еще одно блюдо американского Юга. Мне кажется, именно убежденность конфедератов в том, что для него нужно использовать только муку из белой кукурузы, притом смолотую на водяной мельнице, и стала причиной войны между Севером и Югом – ведь большинство «проклятых янки» предпочитают желтую кукурузную муку. Но давайте не будем спорить, а просто возьмем полтора стакана той, которая вам больше нравится, и зальем двумя стаканами кипящей воды. Перемешаем и охладим. Добавим две столовые ложки растопленного сливочного масла, два яичных желтка, полтора стакана кислого молока или пахты, смешанных с одной чайной ложкой соли и одной чайной ложкой соды. Хорошо вымешаем и добавим яичные белки, взбитые в пышную пену. Выпекать будем в глубокой смазанной форме 40 минут при 400 градусах.

Перед выпечкой можно положить сверху несколько ломтиков бекона для вкуса. В Диксиленде такой хлеб подают к рыбе.

МАФФИНЫ НА КИСЛОМ МОЛОКЕ. Взбейте один желток и добавьте стакан кислого молока. Подмешайте стакан муки, просеянной с добавлением половины чайной ложки соды, чайной ложки сахара и чайной ложки соли. Добавьте взбитый яичный белок и одну столовую ложку растительного или растопленного сливочного масла. Разлейте по формочкам для маффинов, предварительно смазав их маслом, и выпекайте в течение десяти минут при 400 градусах.

Рецептом ОРЕХОВОГО ХЛЕБА со мной поделилась старшая сестра подруги. Она ходила в колледж – двадцать пять лет назад это было редкостью для девушки, – и мы, девчонки, жутко завидовали, слушая ее рассказы о веселых вечеринках «с какао и кимоно», которые она устраивала «после отбоя». Теперь вместо «скромных» кимоно девушки в колледжах носят пижамы, а старый рецепт какао на сладкой сгущенке, да еще с зефирной посыпкой, пожалуй, жирноват для нынешних студенток, следящих за фигурой. Зато ореховый хлеб с годами не стал хуже и сложнее в приготовлении.

Взбейте одно яйцо с половиной стакана сахара. Добавьте стакан молока и два стакана муки, просеянной с чайной ложкой соли и двумя чайными ложками пекарского порошка, хорошенько вымешайте и всыпьте стакан измельченных ядер орехов (или два стакана, если вам по душе ореховый вкус). Выложите тесто в смазанную форму для выпечки, оставьте на 30 минут и выпекайте

45 минут при 350 градусах.

Этот хлеб гораздо легче режется, если приготовить его заранее, – впрочем, это проще сказать, чем сделать. Хорошо помню, как оставила якобы больного мужа и две свежеиспеченные буханки орехового хлеба на разных этажах, а по возвращении домой обнаружила, что одна из буханок уменьшилась на три четверти, – супруг использовал ее для восстановления сил после обеда. Мое замечание, что ореховый хлеб не входит в прописанную ему «легкую диету», было встречено сытой ухмылкой, и мое сочувствие больному улетучилось так же быстро, как и мои буханочки. Но вот что удивительно – они и впрямь подействовали как лекарство, а пациент – если это слово подходит к слегка прихворавшему мужчине – уже на следующее утро встал здоровехонек и пошел на работу. Мораль сей истории поймете, когда впервые испечете хлеб: печь-то легко, а вот хранить совершенно невозможно!

Еда – тоже лекарство

Наша дочь утверждает, что крышка плиты – та самая, что опускается поверх горелок, – заменяет больному прикроватный столик. Полагаю, любая замученная хозяйством молодая мамочка с ней согласится: ведь плита простаивает без дела лишь в случае смертельной болезни ее хозяйки. И хотя идея нашей дочери может показаться странной, на самом деле она права: пусть плита и нонсенс в больничной палате, но еда, приготовленная на ней, всегда так радует больного, что ни одной хозяйке не стоит задумываться над вопросом, что послать другу, который, как говорится в старых книгах, чахнет на больничной койке.

Вот он (или она) лежит в окружении всего ассортимента цветочной лавки, и, пожалуй, мысль добавить к этой клумбе еще один маленький букетик многим покажется неудачной. Однако не отчаивайтесь. Бывают и более оригинальные способы проявить сочувствие, которые ваш заболевший друг, не сомневаюсь, оценит куда больше. Идите домой и загляните в чулан с заготовками. Эврика! Видите все эти банки с «пьяными» персиками, которые вы закрутили прошлым летом? Возьмите одну и заверните в самую красивую оберточную бумагу, которую только найдете, и не забудьте прикрепить к яркому бантику пару садовых цветов или нарядную гвоздику – думаю, очень скоро ваш больной друг рассыплется в искренних благодарностях. Кончились персики? Пара баночек домашнего клубничного варенья – подарок ничуть не хуже; к ним можно добавить и маленькие баночки с маринадами, чтобы больничная еда не казалась такой уж пресной.

Что вы говорите? Все банки кончились? Ну, ничего страшного – закатаете побольше в следующем году, а пока утешьте больного настоящим ВИННЫМ ЖЕЛЕ.

Разведите пакетик желатина в четверти стакана холодной воды. Выжмите сок одного лимона и слегка подсластите – сахар

должен раствориться полностью.

Добавьте к желатину три четверти стакана кипящей воды и размешайте до полного растворения гранул.

Влейте лимонный сок и – внимание! – стакан самого сухого и самого лучшего хереса или портвейна в доме.

Если, на ваш вкус, сладости недостает, добавьте еще немного сахара, процедите, залейте будущее желе в самую красивую вазочку или баночку и охладите.

Затем заверните и украсьте, как описано выше, а после вручите благодарному пациенту, которого этот подарок обрадует гораздо больше, чем букет орхидей, привезенных из тропиков.

Можно также послать нашему больному свежий фруктовый компот. Только безалкогольный – просто прикрепите к подарку миниатюрную бутылочку персикового или абрикосового бренди, чтобы придать компоту немного экзотического вкуса, когда спиртное снова будет разрешено.

А как насчет нежного мини-бисквита с выведенной глазурью надписью «Скорее поправляйся»?

Неизменно хорошим гостинцем станут и домашние супы – например, луковый, – а также небольшая порция куриного холодца или рубленого белого мяса курицы, приправленного ньюбургским соусом, к чему не грех добавить бутылочку хереса.

Еще идеи: бутылочка французской заправки и спелое авокадо или блюдо устриц на льду в половинках раковин и бутылка томатного кетчупа, доставленные перед обедом или ужином с вашей визитной карточкой.

Когда я болела в детстве (нечасто), меня всегда ободряло, что за грозным вердиктом врача «постельный режим» обязательно следовала чашка вкуснейшего дымящегося ГОВЯЖЬЕГО БУЛЬОНА, который должен был подкрепить якобы покидавшие меня силы. Большинство современных докторов уже не считают бульон столь питательным, но он очень вкусный, пробуждает аппетит и легко переваривается.

Возьмите фунт говядины с бедра, удалите весь жир и обжарьте с одной стороны на горячей сковороде с небольшим количеством жира, а еще лучше на гриле.

Порежьте мясо кубиками с гранью в полдюйма, залейте двумя стаканами холодной воды и оставьте на два часа. Затем доведите до кипения, снимите пену, плотно накройте крышкой и

поварите два часа на маленьком огне на водяной бане.

Процедите, пропустите мясо через пресс, чтобы отжать все соки. Слегка посолите и подавайте горячим – но не слишком – либо… ледяным.

Больной с удовольствием съест и пару кусочков очень тонко нарезанного поджаренного хлеба.

Мало кто помнит о том, что больной в своей маленькой палате на самом деле является хозяином. Поэтому, как только разрешат посещения, пошлите ему в подарок что-нибудь, что доставит удовольствие не только ему, но и его гостям.

Самое время достать фруктовый кекс, который давно уже дозревает у вас в шкафу, напечь целый противень булочек с корицей и нажарить крошечных домашних пончиков.

Когда больному можно будет сидеть и принимать гостей, порадуйте его коробочкой сырных завитков и бутылкой шампанского, если доктор позволит.

Бутылка хорошего виски или хереса также поднимет настроение, особенно если приложить к ней старомодный колпачок для микстуры (купите в аптеке) и «рецепт»: «Принимать по колпачку три раза в день до наступления улучшений». Мужчинам такой подарок придется по вкусу!

Когда пациент вернется домой и начнет потихонечку вставать с постели (но еще не прогуливаться), пора предложить ему именинный пирог, вкусный десерт или особенно удавшееся мясное блюдо.

Если же прописана особая диета, предложите приготовить целый обед или ужин. Пришлите или принесите блюда на самом красивом подносе, в самой изящной фарфоровой посуде. И пациент, и его сиделка будут вам очень признательны – вторая за то, что облегчили ей труд, а первый за разнообразие, которое, как известно, скрашивает жизнь и больному, и здоровому.

Если вы все же решили отправить цветы, проследите, чтобы они уже стояли в палате, когда больной прибудет туда. Ничто так не успокаивало меня, как маленький букет на прикроватном столике, который иначе выглядел бы слишком унылым. Даже самые шикарные цветы, присланные позднее, – это уже не то.

Возможно, самым оригинальным подарком на моей памяти был огромный траурный венок, который вручили моему свекру незадолго до выписки из больницы после серьезной операции. На уродливом лиловом банте этого якобы по ошибке заказанного венка золотыми буквами было выведено «Не спеши в могилу». Сие изделие украшало (хотя украшением это можно назвать с натяжкой) изножие белой койки свекра до самой выписки. Мне

всегда казалось, что и у того, кто сделал такой подарок, и у моего свекра довольно извращенное чувство юмора, но вот удивительно – больному венок пришелся по вкусу.

По мне, чем дарить такие жуткие подарки, порадуйте выздоравливающих парой последних выпусков глянцевых журналов – женщинам понравятся журналы мод, мужчинам – «Эсквайр» или «Форчун». Оба пола будут благодарны за пачку дешевых детективных романов, а те несчастные, кому предстоит провести на больничной койке долгое время, получат массу удовольствия, перелистывая старомодные альманахи, что до сих пор продаются во многих газетных киосках. Можете отправить своему другу толстый еженедельник с предложением сделать ставки: окажется ли прогноз погоды верным на то время, пока он будет в больнице? Выписка откладывается? Купите свежий еженедельник, а потом время от времени навещайте приятеля и подсчитывайте, сколько уже заработали или проиграли.

Дети будут в восторге, если вы принесете им большую пачку любимых комиксов (хотя нам, взрослым, это развлечение и кажется ужасным); журналы о кинозвездах порадуют захворавшую старшеклассницу, даже если она притворяется очень серьезной барышней, когда не болеет. А ее сестрица-модница будет часами возиться с коробочкой накладных ногтей из магазина «Все по пять и десять центов» – не забудьте приложить мини-флакончики лаков самых модных оттенков. Также для молодой девушки роскошным подарком станут три-четыре мини-помады.

Заболевший малыш будет счастлив, если вы принесете ему золотую рыбку в аквариуме; в таком же круглом стеклянном аквариуме можно поселить и крошечную черепашку – в зоомагазинах вам даже напишут на панцире имя того, кому предназначается подарок. Но только не повторяйте мою ошибку и не посылайте черепашку ребенку, подхватившему инфекцию, – вы не представляете, сколько слез будет, когда поправившийся ребенок обнаружит кончину своего любимого друга, составлявшего ему компанию во время болезни!

Еще дети обожают много маленьких подарочков – накупите недорогих сувениров, упакуйте каждый по отдельности и положите в коробочку с отверстием в крышке, чтобы вытаскивать их наугад: прихворнувший малыш будет с нетерпением ждать очередного сюрприза.

Можно привязать к каждому сувенирчику бирочку с обозначением дня и часа, когда его следует достать (после приема лекарства, например), – мама или сиделка будут вам

безмерно благодарны. Если доктор разрешит, с теми же целями можно использовать пакетик леденцов на палочке или карамель.

Но лучшее, что можно подарить больному другу, – возможность немного побыть в вашем обществе. Два коротких бодрых визита лучше одного долгого и утомительного; даже самый одинокий страдалец наверняка воспрянет духом и почувствует, что о нем не забыли, если вы польстите ему и позвоните (или напишете), заранее назначив встречу. Только сдержите свое обещание в любом случае: больные люди, как маленькие дети, принимают разочарования близко к сердцу, и если дорогой друг не является в назначенное время, это может замедлить выздоровление.

Хорошо навещать больных вечером, после ужина (который в больнице, как правило, подается ужасно рано), ведь именно перед отходом ко сну люди начинают скучать по дому.

В больницах и больничных палатах не самая жизнерадостная атмосфера, мягко говоря, поэтому, если вы посмеетесь с вашим другом или даже перекинетесь с ним в картишки, он, надо надеяться, уснет без помощи таблеток и встретит утро с оптимизмом.

ИДЕИ ПОДАРКОВ ДЛЯ БОЛЬНЫХ

Съедобные подарки следует дарить в порционной упаковке (разве что вы знаете, что у больного очень хороший аппетит?); заверните подарок в красивую бумагу и обязательно украсьте.

• ТОНКИЕ ЛОМТИКИ ВИРГИНСКОГО ОКОРОКА. Украсьте пакет маленькой фарфоровой свинкой и подпишите: «От одного поросенка другому».

• НЕБОЛЬШАЯ БУХАНКА ХЛЕБА, ОРЕХОВОГО ХЛЕБА или КОРОБКА ПЕЧЕНЬЯ.

• ТОМАТНОЕ ЖЕЛЕ.

• Два не слишком перченых ФАРШИРОВАННЫХ ЯЙЦА, завернутых в яркую вощеную бумагу.

• ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ или ЗАПЕЧЕННЫЙ КРЕМ. Карточку можно подписать «От Чарли Чаплина».

• АНГЛИЙСКИЙ ДЕСЕРТ.

• БИСК ИЗ МОЛЛЮСКОВ.

• Бутылочка ШАМПАНСКОГО и небольшая банка ИКРЫ. Отличный подарок для тех, кто завтра выписывается.

• Баночка КУРИНОГО КАРРИ с несколькими гарнирами в маленькой порционной упаковке (соус не делайте слишком

острым).

• Старомодный «букет» из миниатюрной бутылочки ВИСКИ с каймой из свежей мяты и «юбочкой» из бумажной салфетки. Вместо алкогольного напитка можно подарить бутылочку ЛИМОНАДА.

• ПИРОГ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОКОРОКОМ – воткните в него маленький британский флаг.

• И дети, и взрослые всегда будут рады домашнему МОРОЖЕНОМУ.

И еще несколько идей на тот случай, если вы не уверены, что именно нравится пациенту.

• Книга с объяснением правил раскладывания ПАСЬЯНСОВ и КОЛОДА КАРТ.

• Колючий КАКТУС и открытка с надписью: «Пока ты болеешь, я как на иголках».

• Флакончик ОДЕКОЛОНА или кусочек ЛАВАНДОВОГО или СОСНОВОГО МЫЛА.

Обед для нежданных гостей

В столовой нашего любимого кемпинга в Новой Англии висела загадочная вывеска «Яйца в любое время суток», но лишь Мэри Макхью, благослови Бог ее шотландское сердце, научила меня тому, что в каждом доме всегда должен быть экстренный запас яиц. К моменту нашего знакомства мои двое детей выросли, я устроилась на работу, и на два счастливых года Мэри взяла нас под свое крылышко: меня, мужа и всех наших приятелей, которых мой консервативный деверь прозвал «загородным клубом», – к сожалению, не без причины. Ну а спустя два года… «ноги совсем разболелись, сил нет, мэм» – и Мэри ушла, как уходят все хорошие кухарки.

Уж не знаю, куда с тех пор занесла ее судьба, но я не раз вспоминала о ней с благодарностью, когда во время войны мой муж служил инспектором на судостроительном заводе ВМС США. Он уходил на завод ранним утром, а телефона у нас не было. По меньшей мере раз в неделю перед самым обедом на проселочной дороге, ведущей к нашему деревенскому дому, появлялся во всей красе военный «универсал», выкрашенный той же серой краской, что и боевые корабли. Из машины выходили не только мой муж, которого я ждала к обеду, но обычно два, а то и три голодных молодых лейтенанта, а с ними нередко и капитан, который начальствовал над всем нашим военно-морским округом, был обаятельнейшим человеком и известным в Аннаполисе гурманом. Увидев их в первый раз, я вспомнила мирный день много лет назад, когда однажды пришла домой после обеда и увидела на столе объедки приготовленных на скорую руку блюд, в уничтожении которых явно принимал участие не только мой сын, в то время учившийся в колледже, но и еще несколько человек.

«Восемь парнишек, мэм, и все голодные, с тренировки по гребле, – отчиталась Мэри. – Но не волнуйтесь. Я их яйцами накормила. В доме, где много мальчишек, яйца всегда пригодятся». Эту последнюю фразу следует повесить на

холодильник, написать на кухонной стене и выучить наизусть каждой хозяйке – только «мальчишки» заменить на «нежданные гости».

Лучшие помощники в этом случае – яйца, сваренные вкрутую, и если к вам часто наведываются без предупреждения, неплохо бы держать в холодильнике около полдюжины вареных яиц. Их можно использовать как сытное дополнение к любому блюду, к примеру, цыпленку, сушеной говядине или паштету; хороши они и сами по себе – нарезанные ломтиками с карри или приправленные пикантным белым соусом и посыпанные зеленью лука-резанца или петрушки. И еще: любой салат станет веселее и сытнее, если посыпать его двумя-тремя измельченными вареными яйцами.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА придадут шик любому салату или блюду из холодного мяса. Разрежьте сваренные вкрутую яйца пополам, желтки раздавите вилкой и приправьте небольшим количеством тертого лука, порошка горчицы, капелькой вустерширского соуса, солью, перцем и пикантным уксусом. Наполните этой смесью белки, присыпьте паприкой и подавайте.

ЯЙЦА ПО-БЕЛЬГИЙСКИ – вкусное, но отнюдь не быстрое блюдо; рецепт, приведенный здесь, очень приблизителен. Чтобы ускорить приготовление, в качестве основы можно использовать фаршированные яйца, приготовленные по рецепту выше, а грибы заменить окороком или икрой.

Вымойте, но не очищайте четверть фунта грибов, измельчите или мелко порубите. Потушите пять минут на среднем огне, добавив две столовые ложки сливочного масла и по столовой ложке измельченной зелени лука-резанца и петрушки. Посолите и поперчите по вкусу. Шесть сваренных вкрутую яиц разрежьте вдоль пополам и раскрошите желтки. Добавьте к желткам грибную смесь, посолите по вкусу и нафаршируйте белки. Поставьте яйца фаршем вверх в неглубокую смазанную форму для запекания. Залейте белым соусом, присыпьте двумя столовыми ложками тертого пармезана, двумя чайными ложками хлебных крошек и кусочками сливочного масла. Запекайте 15 минут при 400 градусах.

ОМЛЕТ – идеальное блюдо для легкого обеда, неважно, спешите вы или нет. Моя бабушка всегда говорила, что омлет «способна приготовить лишь настоящая леди», и хотя я далеко ушла от ее понятий о благородстве, старинный рецепт – два яйца,

половинка яичной скорлупки молока или сливок, щепотка соли, перца и муки на человека – все еще работает.

Слегка взбейте желтки с молоком, мукой и приправами. Добавьте к желтково-молочной смеси взбитые белки и тщательно перемешайте. Пусть наготове у вас будет горячая чугунная сковорода с достаточным количеством растопленного сливочного масла; наклоните ее, чтобы смазать и бока. Влейте яичную смесь и, как только омлет начнет схватываться, уменьшите огонь. Поджарившиеся края приподнимайте лопаткой, чтобы сырая яичная смесь заполняла пробелы, а когда омлет уже почти будет готов, поставьте его в духовку на пару минут. Верх должен едва-едва схватиться.

Выкладывать омлет на тарелку одним движением – навык, который, увы, приходит лишь с практикой, но попробуйте взять сковородку в левую руку, расположить ее почти перпендикулярно горячей тарелке и поддеть омлет лопаткой с нижнего края. Должно получиться, почти как у профессионала.

Знаменитый французский ОМЛЕТ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ почти ничем не отличается от предыдущего, за тем исключением, что к яичной смеси добавляют примерно столовую ложку измельченной зелени лука-резанца, зеленого лука или петрушки, а также пару листиков эстрагона и щепотку тимьяна.

Надеюсь, вы и так знаете, что в ИСПАНСКИЙ ОМЛЕТ добавляют начинку из тушеных помидоров – можно взять остатки вчерашнего ужина – с мелко нарезанным луком и нарезанными зелеными оливками. Можно также добавить мелко нарезанный зеленый перец.

В качестве начинки для простого омлета или омлета с травами можно использовать банку подогретой зеленой спаржи или стручковой фасоли, а также стакан вчерашнего мяса курицы, окорока или и того и другого – пропустите мясо через мясорубку или мелко порежьте и смешайте с белым соусом.

Шикарное блюдо получится, если начинить омлет красной или черной икрой и полить его сметаной, – это ОМЛЕТ ПО-РОМАНОВСКИ.

ОМЛЕТ С ЖЕЛЕ – десерт на скорую руку! Приготовьте обычный омлет, но добавьте поменьше соли и перца. Затем вилкой разомните стаканчик пикантного смородинового или виноградного желе и используйте его в качестве начинки; сверху

щедро присыпьте сахарным песком и поместите блюдо в горячую духовку на пару минут, чтобы желе растаяло. По желанию можно даже полить омлет парой чайных ложек рома или бренди, поджечь и подать к столу. Такой сладкий омлет хорош с персиковым или абрикосовым джемом.

Если вы любите ПЫШНЫЕ ОМЛЕТЫ – а их можно приготовить даже из одного яйца, – возьмите по одному, максимум по полтора яйца на человека. Взбейте белки с щепоткой соли в пышную пену, добавьте взбитые желтки и очень осторожно соедините. Вылейте смесь на смазанную маслом сковороду и, как только низ схватится, поставьте в горячую духовку минут на пятнадцать. Лучше всего подать такой омлет с зажаренным до хрустящей коричневой корочки беконом, с пылу с жару. Вообще говоря, любой омлет лучше подавать сразу.

СЫРНОЕ СУФЛЕ. Расплавьте полтора стакана тертого пикантного сыра в двух стаканах белого соуса. Добавьте половину чайной ложки соли и щепотку кайенского перца. Охладите и добавьте четыре яичных желтка, перемешайте. Все это можно сделать заранее. Перед самым выпеканием осторожно вмешайте четыре яичных белка, взбитых в пышную пену.

Выложите суфле в смазанную форму, поставьте в неглубокую сковороду с водой и выпекайте при 325–350 градусах в течение часа. Можно присыпать двумя столовыми ложками мелко нарезанного жареного бекона.

ЯЙЦА-ПАШОТ – не только диетическое блюдо, как многие думают, но и прекрасный легкий обед.

Подготовьте кастрюлю с кипящей водой – вода должна покрывать яйца полностью плюс около дюйма про запас. Добавьте столовую ложку уксуса и столько же соли на каждую кварту воды. Аккуратно разбейте яйца в кастрюлю, накройте крышкой и варите на очень маленьком огне пять минут. После того как я уронила несколько таких яиц на пол, осыпав бесполезными ругательствами свою плоскую лопаточку, эмпирическим путем было установлено, что лучше всего доставать их из кипятка большой ложкой с дырочками. Подготовьте все приправы и соусы до того, как опустите яйца в кипяток. Подавайте готовые яйца-пашот на тостах с томатным соусом и ломтиками бекона или жареной ветчины. Можно подать их и на подушке из вчерашнего шпината, а также полить белым соусом, присыпав пикантным тертым сыром.

Еще один рецепт – сделать тосты с расплавленным сыром в духовке, а сверху положить яйцо-пашот с ложечкой томатного соуса. Более изысканный вариант – толстый ломтик помидора на гриле с поджаренным кусочком английской булочки, яйцом-пашот, сырным соусом и жареным беконом.

Надеюсь, вы и сами помните рецепт старых добрых ЯИЦ ПО-БЕНЕДИКТИНСКИ – поджаренная английская булочка, ломтик виргинского окорока, яйцо-пашот и голландский соус. Впервые я попробовала их в знаменитом филадельфийском ресторане «Лельон», и хотя освоить этот незамысловатый рецепт оказалось совсем не сложно, на мой взгляд, это очень изысканное блюдо.

Кстати, раз уж речь зашла о ВИРГИНСКОМ ОКОРОКЕ – вот что действительно стоит припасти на черный день. Окорок – штука недешевая, не спорю, но зато, имея его в запасе, вы никогда не останетесь голодным. Последний обошелся мне в шесть долларов, зато его хватило, чтобы накормить восьмерых на фуршете, а остатки еще три месяца пролежали в холодильнике и пошли на закуски, салаты, бутерброды и перекусы.

Берите окорок весом 10–15 фунтов. Окорока большего размера обычно слишком жирные, и их трудно разделывать, хотя можно разрезать на две части. Окорока поменьше неэкономичны, так как в них слишком много кости.

Чтобы приготовить окорок, достаньте его из хлопкового мешочка и бумажной обертки, если он был упакован таким образом, и самой жесткой щеткой для чистки овощей тщательно ототрите в тазу или раковине с водой. Если окорок очень старый, видны следы плесени – а это хороший знак, – повторите всю процедуру еще раз, налив свежей воды.

Наполните водой кастрюлю; если у вас нет специальной кастрюли для варки окорока, не отчаивайтесь: старый чан для кипячения белья, чан для стерилизации, большая скороварка – все сгодится. Замочите свое сокровище на полсуток, а если попался особо древний экземпляр, то и на целый день (в процессе один раз поменяйте воду). Я никогда не замечала особой разницы – замачивать окорок шкуркой вниз или вверх, хотя эксперты утверждают, что лучше вверх.

Когда окорок хорошо отмокнет, положите его в большую кастрюлю, залейте свежей водой – он должен полностью уйти под воду – и доведите до кипения на медленном огне; если используете скороварку, не закрывайте крышку. Продолжайте варить на маленьком огне из расчета полчаса на каждый фунт

веса; подливайте воды, если необходимо. Окорок готов, если вилка входит в него, как в масло, а кость слегка отстает от мяса.

Дайте окороку остыть в той же воде, потом аккуратно выньте и осторожно снимите шкурку. Положите в форму для запекания жиром вверх и сделайте на жире надрезы в виде решеточки с дюймовыми квадратами. Смешайте стакан коричневого сахара с двумя столовыми ложками английской горчицы и намажьте окорок этой смесью. Промажьте все надрезы. Теперь воткните в центр каждого квадратика почку гвоздики и поставьте окорок в духовку, прогретую до 350 градусов, примерно на полчаса; время от времени поливайте окорок водой, оставшейся от варки, сидром или хересом.

Когда появится коричневая карамельная корочка, охладите окорок и отправьте в холодильник. Затем, относясь к нему со всем почтением, нарежьте самым острым ножом для мяса, любуясь тем, как окорок буквально распадается на нежно-розовые лепестки.

Точно так же можно приготовить любое копченое деревенское мясо; не забудьте, что сырокопченые окорока и ветчину следует хранить в погребе, а не в холодильнике.

Еще один недорогой ингредиент, который всегда хорошо иметь в холодильнике, чтобы соорудить что-нибудь на скорую руку, – холодный отварной картофель. Хотя упоминание об этом блюде нагоняет скуку, вариаций тут может быть не меньше, чем блюд из яиц.

В первую очередь на ум приходит хашбраун – наверное, потому, что в юности я часто проводила летние деньки на побережье Нью-Джерси, и тарелка с хрустящей картофельной лепешкой, пожаренной на манер омлета на шипящей сковороде и мягкой внутри, всегда вызывает в памяти бесконечные пикники с рыбалкой, запах дров и закат над водой.

В нашей компании обычно было три-четыре спортивных молодых человека плюс мы, их счастливые (так нам казалось) спутницы; вставали мы рано и с самого утра начинали думать, чем бы накормить своих чемпионов. Для начала готовили по два фаршированных яйца на человека – по тому рецепту, которым я с вами поделилась, – складывали половинки вместе и заворачивали «целое» яйцо в вощеную бумагу. В большую банку отправлялась примерно кварта очищенных спелых помидоров, а в ту, что поменьше, – острая французская заправка с кольцами лука и нарезанной зеленью сельдерея; иногда брали и целый кочанчик мытого латука, тщательно завернутый в бумагу. Одна из нас, начинающих домохозяек, пекла пирог или торт (в те дни девушки

еще считали, что на мужчин можно произвести впечатление своим кулинарным мастерством). Кроме того мы брали с собой огромный бумажный пакет с холодным отварным картофелем в мундире и фунт-два нарезанного бекона. Вот, собственно, и всё, не считая гремящих сковородок, тарелок, чашек, столовых приборов и кофейника.

Сев в лодку, наша компания плыла на пляж; мальчики разводили костер и исчезали со своими удочками, а мы готовились к их возвращению, чувствуя себя настоящими хозяйками. Отсыпав нужное количество кофе в большую кастрюлю и налив воды, отставляли ее в сторону. Помидоры с заправкой убирали в прохладное место, хлеб резали ломтиками и намазывали маслом, а потом сообща брались за чистку и резку картошки.

Уже в сумерках, перед самым возвращением наших рыбаков, жарился бекон, подрумянившиеся ломтики которого выкладывали обсушиться на бумагу. Часть жира от бекона оставляли для рыбы – наши герои никогда не возвращались без улова, – а в оставшемся обжаривали нарезанный кубиками картофель, приправляя его нарезанным луком и щедро посыпая солью и перцем. Затем картофель утрамбовывали, и сковородка перемещалась на «средний» огонь, то есть в ту часть костра, где пламя уже еле теплилось, – там она оставалась на полчаса. Когда на крючок попадалось особенно много рыбы и дополнительное мясное блюдо было ни к чему, мы просто добавляли оставшийся бекон к картофелю, раскрошив его на маленькие кусочки; если же улов оказывался скудным, делали сэндвичи с беконом на хлебе с маслом. Холодные помидоры с острой заправкой были просто объедение со свежей рыбой, пожаренной в жире от бекона; а как мы дрались за последний кусочек хрустящей картошечки, прежде чем сковородку уносили к морю и отмывали песком и соленой водой! За всем этим следовали огромные чашки крепкого черного кофе с гигантскими кусками пирога или торта, и пока мы любовались закатом, кто-нибудь из ребят подкладывал дров в костер и запевал «Будь моей пчелкой» или что-то поновее, например «На прекрасном морском берегу». Так что неудивительно, что ХАШБРАУН – одно из моих любимых блюд. Даже если у вас нет таких ностальгических воспоминаний, как у меня, попробуйте приготовить его на обычной плите.

Разомните отварной картофель и обжарьте его в жире из-под бекона на раскаленной сковородке. Дома вместо резковатого на вкус репчатого лука лучше взять несколько перьев зеленого или лука-резанца; у картофельной лепешки будет более деликатный

вкус, если посыпать ее мелко нарезанной петрушкой.

Готовый хашбраун в сопровождении парочки яиц-пашот и поджаренных ломтиков бекона на краю тарелки заменит собой целый обед и приведет в восторг любого представителя сильного пола. К хашбрауну можно подать нарезанные ломтиками помидоры с острой заправкой – такие же, как у нас на пикнике, – горячий кофе, имбирный кекс из готовой и качественной смеси для выпечки (кекс выпекают до полуготовности, присыпают мелким зефиром и пекут дальше) плюс фрукты. И сколько времени займут у вас все приготовления? Не более получаса, включая сервировку стола.

Но хашбраун – далеко не единственное блюдо, которое можно приготовить из холодного отварного картофеля, ну уж нет. Порежьте картофель толстыми ломтиками и сделайте КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, обжарив ломти в небольшом количестве жира от бекона или куриного жира. Перед подачей на стол посыпьте измельченной петрушкой и солью.

Чтобы приготовить ГРАТЕН ИЗ КАРТОФЕЛЯ, нарежьте картошку кубиками, смешайте с тертым сыром из расчета 3:1, залейте белым соусом, посыпьте кусочками сливочного масла и хлебными крошками и запекайте 20 минут при 375 градусах. Можно также подогреть картофельные кубики в белом соусе на водяной бане, с добавлением сыра или без – так немного быстрее.

Так же готовится ГРАТЕН ИЗ МАКАРОН.

Не забудьте про картофельный салат, а если у вас дома нет майонеза или старинной заправки (и нет времени их приготовить), знайте, что многие любят этот салат с французской заправкой – а уж гурманы наверняка предпочтут ее тому машинному маслу, что продается в супермаркетах под видом «салатного соуса». Последнему я умудрялась придать вкус почти домашнего, добавив уксус, лимонный сок, сельдерейную соль, кайенский перец и немного горчицы, – но все это неблагодарная работа, потому что почти столько же времени у вас займет приготовление хорошей заправки дома.

Используя готовое желе для заливного, можно всего за полчаса приготовить ТОМАТНОЕ ЖЕЛЕ, разлить по порционным формочкам и убрать на самую холодную полку холодильника.

Доведите до кипения томатный сок – нужно взять половину объема, указанного на упаковке, – и растворите в нем

ароматизированный желатин. Затем влейте столько же холодного сока, хорошенько перемешайте, разлейте по формам и уберите в холодильник. Блюдо станет более нарядным, если разрезать на половинки сваренное вкрутую яйцо (вот видите, всегда пригодится!) и положить в форму срезом вниз перед тем, как заливать желе. А если в чулане найдется баночка консервированных сердцевин артишоков, можно добавить и их и подать желе с половинкой фаршированного яйца – ох уж эти чудесные фаршированные яйца! Не слишком дорого обойдется и банка анчоусов – рулеты или длинные кусочки. Их хорошо добавлять в салат или украшать ими различные блюда из яиц.

В тот день, когда в холодильнике не окажется вареного картофеля, приготовьте на гарнир отварную ШИРОКУЮ ЛАПШУ. Выложите ее горкой на блюдо, положите сверху большой кусок сливочного масла, посыпьте тертым сыром и хлебными крошками.

И снова отварной картофель. Нарежьте несколько картофелин маленькими кубиками (должно получиться два-три стакана кубиков), присыпьте мукой – по столовой ложке на стакан, – добавьте несколько кусочков сливочного масла, выложите в неглубокую сковороду (старую добрую чугунную, если есть), залейте жирным молоком и потушите на медленном огне 10 минут. Приправьте солью и перцем, измельченным луком-резанцем, который всегда пригодится, и получите ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ НА СКОВОРОДЕ.

Ужин, должна признаться, сложнее сварить «из топора», чем обед, и если нежданные гости часто заявляются к вам именно по вечерам, вы сбережете свою нервную систему, имея под рукой парочку меню, куда включены блюда, которые можно приготовить из консервов, припасенных в чулане. Моя подруга в таких случаях готовит «ужин номер один»: сушеная говядина «в сливках» – консервированное мясо и сгущенка без сахара в качестве соуса; вафли из готовой смеси для печенья; консервированная стручковая фасоль, салат и горячий имбирный кекс, тоже из готовой смеси. Отличный и сытный ужин!

Несколько более изысканным блюдом, чем сушеная говядина, станет разогретая курица в сливочном соусе из банки, приправленная капелькой хереса, – правда, и обойдется дороже.

Еще одна идея на крайний случай – консервированная ветчина, которую, не разрезая, смазывают глазурью для виргинского окорока из коричневого сахара и горчицы и, воткнув

в нее несколько гвоздичек, подогревают в течение пятнадцати минут. К ветчине можно подать кисло-сладкий соус и консервированное пюре из сладкого картофеля. Взбейте пюре с небольшим количеством сливочного масла и капелькой хереса, щедро приправьте солью и перцем и посыпьте половинками грецких орехов, а затем отправьте в духовку. Кроме того, на гарнир можно подать консервированные томаты, потушив их с небольшим количеством тертого лука.

Появление холодильников с морозильной камерой – настоящее подспорье для хозяйки, к которой часто заглядывают незваные гости. Мы еще только начинаем оценивать потенциал этих агрегатов. Замороженный бройлер или парочка цыплят, упаковка кукурузы, мелкой зеленой лимской фасоли всегда будут кстати. Добавить к этому непременный картофель, тушенный с петрушкой в сливках, или жаренный, и кварту мороженого на десерт (прямо из морозилки!) с клубничным соусом – идеальное меню, и все блюда готовятся очень быстро.

Хорошая закуска, которую можно подать к ужину или обеду для неожиданно нагрянувших гостей (да и в любое другое время), – АНТИПАСТА по-итальянски. Это отличный способ использовать небольшое количество оставшихся вчерашних овощей.

Возьмите свои самые красивые порционные салатные тарелочки, разложите на них листья салата, пару ломтиков помидора, половинку сваренного вкрутую яйца (опять эти яйца, видите), а к ним – вареную или сырую морковь, нарезанную соломкой. Можно добавить цветную капусту, стебли сельдерея, пару анчоусов или сардин, кусочек тунца или лосося, ломтик ветчины, вареной колбасы или салями, зеленый лук, цикорий – любой из этих ингредиентов или все вместе. Поставьте на стол бутылки с винным уксусом и оливковым маслом. Это не только вкусная закуска, но и интересный штрих, предшествующий банальному ужину, который за ним последует.

Одна моя знакомая молодая пара раз в неделю «освобождает холодильник»: в этот вечер они сидят за столом довольные, в окружении множества маленьких закусок, что очень напоминает шведский стол в старомодном загородном отеле. Неплохой способ избавиться от завалявшихся остатков, но подать их под видом антипасты гораздо изящнее.

Еще лучше достать все, что осталось от нескольких обедов и ужинов, выставить на стол и пустить в ход воображение. Так

родилось одно из наших любимых блюд: все началось с того, что в холодильнике завалялись половина жареной телячьей котлеты в сухарях, пара кусочков жареного баклажана, тарелка зеленой фасоли и большая кастрюля тушеных помидоров. Я нарезала котлету и баклажаны узкими полосками, уложила в форму для запекания поверх луковых колец, которые предварительно потушила в нагретом сливочном масле, сверху залила соусом из тушеных помидоров и поставила запекаться в горячую духовку на 45 минут. Одновременно запекались крупные картофелины, а перед тем как доставать «котлетно-баклажанную» запеканку, я разложила поверх нее стручковую фасоль. В результате получилась такая вкуснотища, что мы окрестили это блюдо «телятиной по маминому рецепту» и теперь готовим его постоянно.

Не менее вкусно получается, если вместо телятины использовать остатки жареной курицы, а фасоль можно заменить зеленым горошком или спаржей. Подробный рецепт этого блюда вы найдете на с. 66–67.

Даже на меня нашел ступор, когда однажды в воскресенье вечером к нам на ужин заявились без предупреждения аж шесть человек. У меня был задуман ужин на двоих, к тому же после плотного семейного обеда, который мы съели ближе к концу дня, я ничего особенного не планировала – так, пару бутербродов с сыром, остатки стейка и половинка пирога. Кроме этих продуктов, у меня были кочанчик салата, один большой (к счастью) грейпфрут, два апельсина, половина лимона, кварта молока и шесть яиц, припасенных на завтрак. Лихорадочные поиски в чулане помогли обнаружить еще и банку сардин, припрятанную на полке с домашними маринадами и желе.

Иногда я задумываюсь, почему многочисленные женские журналы не проводят среди хозяек конкурсы на поварскую изобретательность – что можно приготовить, имея на руках минимум ингредиентов. Давайте сейчас устроим такой конкурс: прежде чем читать дальше, подумайте, чем бы вы накормили восьмерых, имея в распоряжении те продукты, которые я перечислила. Допустим, в доме есть еще кое-какие основные продукты – мука, кофе, – так давайте же, дерзайте.

А вот что в итоге придумала я. В одном конце стола я поставила поднос, на котором разложила зеленые листья салата, а поверх – тоненькие, как бумага, ломтики стейка (с одной стороны) и сардины, украшенные кружочками лимона (с другой). Взяв самую большую форму для запекания, я сделала огромное сырное суфле, в котором, правда, было больше молока, яиц и

муки, чем сыра, но, кажется, никто этого не заметил. В большой деревянный салатник я навалила оставшиеся листья салата, аккуратно отделив их друг от друга и порвав на кусочки; тут и там в салат я воткнула дольки грейпфрута и апельсина – все это выглядело шикарно, но на самом-то деле ничего особенного из себя не представляло. Также на столе стояли вазочки с желе и домашними маринадами, свежеиспеченное соленое печенье и большой кофейник с кофе, а когда гости добрались до пирога, который пришлось делить почти по линейке, они уже так наелись моим «сытным» (пусть только по виду) ужином, что маленького кусочка каждому вполне хватило.

Тот безумный вечер преподнес мне один урок, о котором я никогда не забываю и даже выработала на его основе систему, причем успешно ее применяю. Повторюсь, на всякий случай продумайте одно-два простых меню для незваных гостей и постарайтесь, чтобы нужные ингредиенты всегда были под рукой – в холодильнике или на полках в кладовой. Это гораздо лучше, чем загромождать кухонные шкафы дорогими деликатесами. Использовав один продукт, тут же купите такой же на замену. Вы можете закупаться в дорогих магазинах деликатесов, если вам так нравится и позволяет кошелек, но главное, чтобы все продукты сочетались друг с другом. По цене одной большой банки икры или импортного паштета из гусиной печени можно заставить всю кладовую консервированными томатами, фасолью и ветчиной, а морозилку набить курятиной – и еще останется место для пары банок анчоусов и артишоков.

И что бы ни было припасено у вас в кладовой и холодильнике – икра и английские куропатки или, как у большинства из нас, пара яиц в компании кое-каких остатков, да и то если лихорадочно пройтись по всем полкам, – постарайтесь, чтобы ваши гости не догадались, что вас смутил их неожиданный приход. Ведь они сами наверняка чувствуют себя не слишком комфортно, заявляясь к вам без приглашения. Ведите себя как ни в чем не бывало: ведь если и гости, и хозяева ощущают неловкость, веселого вечера не выйдет, зато если с юмором отнестись к тому, что ужин сварен «из топора», он и пройдет удачно.

МИНИМАЛЬНЫЙ СПИСОК ПРИПАСОВ «НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ»

В холодильнике (если есть место)

Яйца, свежие и сваренные вкрутую
Отварной картофель
Полфунта бекона
Тертый сыр
Замороженная курица
Замороженная кукуруза
Замороженная зеленая фасоль
Мороженое

В кладовой
Консервированная зеленая фасоль и/или спаржа
Консервированные томаты
Консервированный сладкий картофель
Консервированная ветчина
Мясной паштет
Смесь для выпечки имбирного кекса
Сгущенное молоко
Желе
Маринованные овощи
Консервированные фрукты
Ваши любимые консервированные супы

Дополнительно
Анчоусы – целые или паста из них
Сердцевинки артишоков
Томатный соус
Томатный сок
Желатин для приготовления заливного
Сардины
Пикантный сыр
И – только ш-ш-ш! – может быть, баночка икры.

Вечеринки и праздники без забот и хлопот

Для хозяйки, колдующей дома у плиты, ожидание гостей и подготовка к вечеринке связаны не только с приятным предвкушением праздника – именно в такие моменты она способна оценить анекдот про жену пенсильванского голландца, которая говорила: «Эх, тяжелая это работка – готовить меньше чем на десятерых, а?»

Действительно, лучшее меню для праздников – это не более чем любимые семейные блюда, приготовленные в двойном-тройном количестве. Разумеется, если вы готовите не очень, то и угощение, поданное несчастным гостям, не слишком их обрадует. Но согласитесь, спокойствие хозяйки, предложившей гостям какое-нибудь дешевое, но вкусное блюдо, приготовленное по проверенному рецепту, гораздо лучше, чем нервное напряжение, которого часто не избежать, если вы намерены удивить всех дорогим и не слишком сытным деликатесом, к тому же не опробовав его сперва на терпеливом супруге и не записав как следует рецепт.

Подобный стиль проведения вечеринок (готовлю то, что умею) на моей памяти заслужил критику лишь однажды. Моя подруга, которую я считала верной, вдруг заявила: «Ты – единственная женщина, которой сходит с рук *такой* стол на праздник». Я на нее не обиделась, поскольку ее муж к тому времени взял уже третью гигантскую добавку печеной фасоли, а до этого положил себе вторую огромную порцию холодного мясного хлеба с салатом и за горячим кофе внимательно следил, чтобы кто-нибудь не перехватил последний пончик. Видимо, он решил пуститься во все тяжкие перед возвращением в свой депрессивно-шикарный дом, к своей нервной жене и ее скучной готовке.

Обычной семье, принимающей гостей, лучше всего организовать шведский стол. Если у вас есть возможность нанять помощницу на вечер, пусть это будет проверенная посудомойщица. Если же нет, после ухода гостей сразу сполосните тарелки и сложите их аккуратной горкой, и пусть вас не пугает перспектива встать пораньше и заняться уборкой. Учтите, что гостям не место на кухне ни до, ни после вечеринки, как бы они ни рвались помочь! Начинайте готовить заранее – чем раньше, тем лучше; каждое блюдо выкладывайте на два подноса, если гостей будет больше восьми. Без сожаления уберите

подальше хрупкий фарфор и кружевную скатерть для банкетного стола – если у вас фуршет, поставьте столики для игры в карты, за которыми гости смогут спокойно поесть после того, как наполнят тарелки. Купите или сшейте яркие скатерти и салфетки, которые не испортят в прачечной; купите также пару дюжин дешевых керамических тарелок (посмотрите в каталогах, там бывают красивые), а если есть время и желание, обойдите магазины в поисках необычной посуды из фарфора и стекла, которая добавит индивидуальности вашему столу. Найти то, что нужно, не так-то легко, но представьте, какое удовлетворение вы испытаете, отыскав именно такие соусники или кувшин для компота, которые давно хотели! Если позволяют финансы, можно заглянуть и в антикварную лавку, но как приятно поохотиться за настоящими раритетами в магазине «Все по пять и десять центов» и к тому же сэкономить немало денег.

Мой любимый вариант сервировки шведского стола выглядит так: четыре керамические супницы для горячего; большие коричневые глиняные тарелки, большие и маленькие деревянные салатники из магазина «Все за доллар» и вишнево-красные стаканы родом оттуда же. Мои кофейные чашки без ручек с глубокими блюдцами сделаны из белого фарфора, а десерт я подаю на маленьких тарелках с разным орнаментом из гончарной мастерской, принадлежащей пенсильванским голландцам. Если же в меню присутствует торт, скорее всего он будет стоять в центре стола на великолепной подставке в форме ладони молочного стекла. Это сокровище я отыскала у старьевщика, и нет ни одного человека, кто бы не спросил, откуда у меня такая чудная вещица!

Мой разномастный сервиз красуется на столе, накрытом большим гватемальским гамаком с яркими полосами, который мне первоначально дарили как покрывало на диван. Вся эта посуда очень красива, необычна и, что немаловажно, функциональна, а главное, все эти восемнадцать предметов в общей сложности потянули меньше чем на десять долларов. Вместо гамака я иногда стелю на стол старомодную красно-белую скатерть, купленную в одном деревенском магазинчике, а в центр вместо подставки для торта ставлю старинную жестяную форму для желе или забавную белую миску с букетом полевых цветов. Четыре пузатых медных подсвечника на первый взгляд кажутся одинаковыми, хоть и не из одного набора; раз в год я тщательно полирую их и покрываю бесцветным лаком для ногтей, и они так сияют, что гости даже не замечают, что они отличаются друг от друга.

Для шведского стола приготовьте много закусок. Всем

нравится, когда есть из чего выбрать, да и при слове «шведский стол» у людей возникает ассоциация с бесплатными фуршетами.

Одно из лучших блюд для фуршета – карри: мне никогда не встречался тот, кому не нравился бы экзотический вкус этого блюда. Если делать карри из курицы, блюдо получается очень дорогим, но к птице можно добавить телятину или свинину; вкуснейшее карри получается из отварных или консервированных креветок. Карри из сваренных вкрутую яиц – идеальное блюдо для легкого обеда, но недостаточно сытное для горячего, если ожидаются гости; а вот большой поднос с холодным мясным хлебом или мясными закусками и карри из чечевицы на другом конце стола составят отличное, сытное и дешевое угощение, особенно если не забыть о знаменитых закусках. Вот типичное меню для ужина с карри.

• Карри из курицы и рис на отдельном блюде. (Придумайте способ держать их горячими прямо на столе или подайте столько, чтобы всем хватило по одной порции. Но добавка должна быть под рукой, и будьте готовы наполнить подносы, когда тарелки опустеют.)

• Салат из латука, помидоров, редиса, огурцов, нарезанных кубиками, кубиков сельдерея и гренок, натертых чесноком, с ледяной французской заправкой.

• Французский багет или итальянский хлеб, надрезанные по диагонали до половины, смазанные маслом и подогретые в духовке. Как вариант – корзинки с горячими солеными палочками и свежими булочками.

А теперь закуски. Все нижеперечисленные закуски очень хороши.

• Измельченный арахис – пропустите его через мясорубку, поставив насадку для крупного фарша.

• Рубленые яйца.

• Ломтики лайма или лимона.

• Нарезанный лук.

• Нарезанный кубиками копченый окорок или бекон.

• Овощное чатни или домашние маринованные зеленые помидоры. (Чатни подайте обязательно. Из покупного лучше всего фирмы «Майор Грей», но и домашнее неплохо.)

• Изюм.

• Свежая кокосовая стружка. Над стружкой придется потрудиться, но вы сразу ощутите разницу по сравнению с

купленной в магазине. Как можно аккуратнее расколите орех топориком или распилите пилой (попросите кого-нибудь из мужчин), очистите кокос от скорлупы, снимите коричневую кожицу и пропустите белую мякоть через мясорубку.

• Наконец, бомбейская утка, которая, несмотря на свое название, вовсе не утка, а довольно вонючая вяленая рыба, импортируемая из Индии в герметичных банках.

• Для экзотики можно использовать большие круглые и тонкие лепешки из маниоки, которые индусы поджаривают и выкладывают на них рис. Такие лепешки можно купить в магазине экзотических специй.

Однажды глава знаменитой филадельфийской фирмы-производителя специй (к сожалению, ныне покойный), когда я пожаловалась на слишком мягкий вкус его карри, печально взглянув на меня поверх своих очков в стальной оправе, ответил, что предпочитает не устраивать пожар во рту после первой же ложки и поэтому добавляет в карри капельку непальского перца (еще один его фирменный продукт) уже после подачи на стол. Затем он подарил мне баночку карри собственного бренда и сообщил, где купить более острый порошок. Но какую бы вы ни использовали приправу, кладите ее понемногу и дайте карри чуть-чуть потушиться, а затем попробуйте и, если нужно, добавьте еще. Любое блюдо, приготовленное с карри или перцем чили, становится невыносимо острым очень неожиданно; исправить ситуацию в том случае, если вы недоперчили, еще можно, но мало что можно сделать, когда карри обжигает язык!

К этим блюдам с насыщенным пряным вкусом хорошо подать охлажденное сухое белое вино в больших стаканах со льдом и капелькой минеральной воды. На десерт лучше придумать что-нибудь простое. Например, взять крупную консервированную или свежую черешню, полить бренди и добавить к готовому апельсиновому или лимонному мороженому. Или предложить хорошо охлажденный фруктовый компот с легким бисквитом.

Для того чтобы облегчить себе задачу по организации торжества, важно заранее составить и подробно записать меню. Действительно подробно: не просто «курица, рис, салат, десерт». Сейчас расскажу, как это делать.

Разделите большой лист бумаги на три колонки. В первой напишите названия блюд, во второй – список тех продуктов, которые уже есть, а в третьей – то, что нужно купить. К примеру, список для фуршета с карри, описанного выше, выглядит так.

Меню	Есть в наличии	Купить
Мартини	Вермут	Джин
Оливки	Оливки	Полфунта рокфора
Сырный паштет	Лимоны Лук-резанец	Мягкий сыр Херес
Карри с курицей	Лук	Курица для тушения весом 2—6 фунтов Пучок сельдерея Два больших яблока
Рис	+	—
Салат	Помидоры Уксус	Два кочана латука Два пучка редиса Один огурец Оливковое масло
Французский багет	Сливочное масло	Два французских багета (или дрожжи для булочек)

Закуски

Меню	Есть в наличии	Купить
Чатни из овощей	+	—
Кокосовая стружка	—	Один кокос
Вареные яйца	+	—
Чатни	Чатни Лук	—
Окорок	—	Полфунта вареного окорока или бекона
Нарезанный лук	+	—
Арахис	—	Полфунта соленого арахиса
Ломтики лайма	—	Шесть лаймов
Бомбейская утка	—	Одна банка
Фруктовый компот	Апельсины	Два грейпфрута Один свежий ананас Один фунт бельгийского винограда Одна упаковка свежей клубники или одна пачка замороженной
Бисквит	Все необходимое есть	—
Кофе	Кофе	—
Вино	—	Одна маленькая бутылка персикового бренди Две бутылки вина
Минеральная вода	—	Шесть бутылок
Кока-кола	+	—
Пиво	—	Ящик

Отправляйтесь за покупками с этим списком в руке, а если не сможете найти тот или иной ингредиент, вычеркните его из списка и придумайте замену. Когда все куплено, оторвите столбик с меню и повесьте на кухне на видном месте. Все это может показаться вам лишними усилиями, но, привыкнув планировать, вы больше не будете расстраиваться, обнаружив в холодильнике забытое блюдо с закусками после ухода гостей. А в случае, если гости остаются на ночь или приехали надолго, составленное в письменном виде меню и вовсе незаменимо. Спланируйте его, все запишите и сделайте покупки как можно раньше, и у вас уже не возникнет вопросов вроде «Ну чем же мне их накормить?», которые обрушиваются на голову, как только убрана посуда после завтрака.

Что до тех, кто записывает, чем кормили друзей в прошлый раз, или – не менее скучное занятие – делают пометки, кто из гостей любит то или иное блюдо, – ну их, вот что я вам скажу. Любая стоящая хозяйка и так помнит, что можно и нельзя ее друзьям; что же до любимых блюд, покажите мне ту женщину – и особенно мужчину, – кто не готов есть их бесконечно. Поэтому все ждут фирменных блюд от хозяйки, и неважно, сколько раз их уже подавали.

А теперь вернемся к КАРРИ ИЗ КУРИЦЫ. На 12 человек залейте холодной водой две пяти– или шестифунтовые тушки, предварительно нарезанные большими кусками. Добавьте две очищенные и мелко нарезанные луковицы, полстакана листьев сельдерея и несколько веточек петрушки. Варите до мягкости, следя за тем, чтобы бульон все время покрывал курицу, при необходимости добавляйте воду – продолжительность варки зависит от того, старая или молодая птица вам попалась и насколько она нежная. Проверить готовность можно вилкой после первых 45 минут варки; тогда же и посолите по вкусу.

Выньте курицу, снимите с нее кожу и нарежьте порционными кусками. Только не мельчите – это вам не суфле. Снимите жир с охлажденного бульона. Шесть столовых ложек жира положите в большую кастрюлю – в ней вы и будете готовить карри. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь, добавьте два стакана мелко нарезанного белого лука, стакан измельченного сельдерея и два кислых яблока, которые нужно очистить от сердцевины и кожицы и мелко порубить. Яблоки – необязательный ингредиент, но они придают особый вкус. Накройте кастрюлю крышкой и потушите содержимое, пока лук не примет золотистый цвет. Добавьте кусочки курицы и влейте бульон – он должен полностью покрывать курицу плюс еще два дюйма сверху, если хотите, чтобы получилось много соуса. Если бульона не хватает, можно подлить горячей воды или консервированного консоме, наполовину разведенного водой. Доведите до кипения и добавьте разведенные в холодной воде порошок карри и муку (по половине чайной ложки на каждый стакан жидкости; заправка должна иметь консистенцию гладкой пасты). Варите на маленьком огне 15–20 минут, попробуйте и добавьте еще карри или соли, если необходимо. Если соус кажется слишком жидким, можно загустить его крахмалом, растворенным в холодной воде. Добавляйте крахмал понемногу и каждый раз давайте соусу хорошо прокипеть. Готовый соус должен быть не гуще подливы, но иметь насыщенную консистенцию. Поварите карри еще минут пятнадцать. В последний раз попробуйте, и можно подавать – но

лучше оставить блюдо в холодильнике на ночь, плотно накрыв кастрюлю крышкой, чтобы ароматы проявили себя, а затем подогреть.

Подавайте карри с отварным рисом и закусками и не забудьте предложить гостям не только вилки, но и десертные ложки. Так делают в Индии – ложкой удобно подбирать с тарелки все вкусные и сочные мелкие кусочки. Тот же соус, приготовленный на курином бульоне или с использованием консоме, разведенным водой, можно подать к тушеному мясу, креветкам или вареным яйцам. Карри и муку вводят в подливу от мяса.

КАРРИ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ, или ДАЛ, – традиционное блюдо родом из Восточной Индии. Рецепт мне продиктовала знаменитая хозяйка из Балтимора миссис Беван, и блюдо оправдывает ее репутацию.

Чтобы накормить 12 человек, замочите на ночь два стакана чечевицы. Наутро слейте воду и отварите чечевицу в восьми стаканах подсоленного куриного бульона или разведенного водой консервированного консоме; варите до мягкости около часа. Слейте бульон, но не выбрасывайте. На умеренном огне в четырех столовых ложках сливочного масла потушите до мягкости (но не обжаривайте) два стакана нарезанного кольцами лука. Всыпьте чечевицу, две столовые ложки порошка карри, две столовые ложки сока лайма, хорошенько перемешайте и добавьте столько бульона, чтобы блюдо можно было легко раскладывать ложкой.

Это блюдо также хорошо оставить на ночь, а потом подогреть на водяной бане; оно отлично сочетается с чатни и прочими традиционными закусками, которые подаются вместе с карри. То, что останется, можно пропустить через сито и добавить к бульону – получится вкуснейший суп.

Когда я делаю РИС, то всегда вспоминаю, как впервые варила эту сильно увеличивающуюся в размерах крупу. Мы с мужем только что поженились, и я пообещала приготовить его любимую тушеную курицу с рисом. Перед ужином он всегда заезжал в клуб, а поскольку очень гордился моим кулинарным мастерством, то все время хвалился, что у нас сегодня на ужин, и, как следствие, был вынужден приглашать к нам домой кого-нибудь из своих друзей, голодных холостяков. И вот с каждым телефонным звонком, объявляющим о еще одном намечающемся госте, я делала больше подливы и, без тени сомнения, засыпала в кастрюлю еще один стакан риса… Вскоре, к моему потрясенному изумлению, рис пришлось срочно перекладывать во все большие

и большие емкости. Неудивительно, что нагрянувшие вечером мужчины покатились со смеху, увидев истеричную молодую жену, которая, заламывая руки, в ужасе таращилась на гигантский чан с вареным рисом!

Имея в виду эту поучительную историю, запомните, что одного неполного стакана риса хватит, чтобы накормить троих, а на гарнир к нашему карри на 12 человек нужно взять около четырех стаканов, высыпать рис в сито и хорошенько промыть холодной водой из-под крана, чтобы полностью смыть крахмал с зерен. Пусть наготове у вас будет большая кастрюля с кипящей водой; соль добавляйте из расчета одна столовая ложка на каждую кварту жидкости, рис всыпайте очень медленно, чтобы вода не перестала кипеть. Засыпав все, тщательно перемешайте рис в кастрюле, соскребая его со дна, и оставьте кипеть, больше не перемешивая. Через 15 минут проверьте готовность крупы – если вы хорошенько просушили рис после «холодного душа», больше пятнадцати минут на варку вам и не понадобится. Зажмите рисинку между большим и указательным пальцами: она должна быть мягкой до самой сердцевины.

Теперь можно снять кастрюлю с плиты, выложить рис в дуршлаг или большое сито, еще раз промыть холодной водой и поставить в том же дуршлаге на водяную баню – подогреться в течение десяти минут. Если хотите, можно отправить рис в духовку со средней температурой, но если накрывать на стол еще рано, запомните: лучше идеально проваренный, хотя и слегка остывший рис, чем горячая, но переваренная клейкая масса. Главное, чтобы основное блюдо, к которому вы подаете рис, было горячим.

ФРУКТОВЫЙ КОМПОТ – идеальный десерт к сытному ужину. На 12 человек я обычно покупаю один свежий ананас или использую шесть колечек консервированного. Если берете свежий, удалите шкурку и сердцевину и нарежьте дюймовыми кубиками; также поступите с ананасами из банки. Добавьте дольки двух больших грейпфрутов и четырех довольно крупных апельсинов, а к ним – пинтовую упаковку клубники (клубника должна быть мытой и очищенной от плодоножек) или столько же замороженных ягод. Приправьте все это соком лайма или лимона. Далее растворите полстакана сахара в половине стакана теплой воды и слегка подсластите фрукты этим сиропом. Красиво разложите фрукты в нарядной стеклянной вазочке и полейте самым лучшим персиковым или абрикосовым бренди, какой вам по карману (бренди хватит полстакана). Поставьте в холодильник и, подавая компот к столу, порадуйтесь тому, как гости с

удовольствием вдыхают его аромат.

С наступлением студенческого футбольного сезона мы стали возвращаться домой поздно. И, шагая после матчей холодными осенними вечерами, всегда (или хотя бы раз за осень) собирали гостей на рыбный суп. Я подавала его в большой супнице, доставшейся от бабушки, с теплым пресным печеньем, большой миской пикантного капустного салата, маринованной свеклой, огурчиками в горчичном маринаде и маринованными персиками, а на десерт делала запеченные яблоки в тесте с сыром и густыми сливками. Иногда жарила и тарелку пончиков, которые мы ели, обмакивая в кофе, а если вечер выдавался действительно промозглым, подавала в горшочках домашнюю печеную фасоль с бутылочкой томатного кетчупа. Все эти блюда можно приготовить заранее и согреть ими замерзших гостей в рекордное время.

РЫБНЫЙ СУП (снова на 12 персон) готовится так: купите шесть фунтов трески или пикши и попросите продавца сделать филе; кости и примерно две-три головы заберите с собой.

Положите кости и головы в кастрюлю, добавьте полстакана измельченного сельдерея и столько же репчатого лука, веточку петрушки, небольшой лавровый листик и несколько горошин душистого перца. Залейте двумя квартами воды и поварите час на маленьком огне, затем процедите. У вас получится наваристый рыбный бульон, который шеф-повара называют «королевским».

Далее нарежьте маленькими кубиками фунт жирной засоленной свинины, предварительно удалив шкурку, и обжарьте ее в глубокой сковороде до хрустящей золотисто-коричневой корочки. Добавьте четыре стакана мелко нарезанного лука и жарьте еще три минуты. Затем положите в сковородку рыбное филе, нарезанное крупными порционными кусочками, и четыре стакана белого картофеля, нарезанного кубиками. Залейте рыбным бульоном (8 стаканов), добавьте воды, если нужно, накройте крышкой и варите на медленном огне 20 минут (до мягкости лука и картофеля).

Тем временем в другой кастрюле растопите полстакана сливочного масла и, непрерывно помешивая, всыпьте три четверти стакана муки. Продолжая мешать, влейте две кварты молока, посолите по вкусу и щедро приправьте свежемолотым перцем из мельнички. Подержите 15 минут на медленном огне. Перед подачей на стол соедините содержимое двух кастрюль, доведите до кипения и поварите пять минут, а уже на столе добавьте в супницу несколько желтых кусочков тающего сливочного масла и присыпьте паприкой и измельченной зеленью

петрушки.

Приготовьте большие глубокие миски – не обычные глубокие тарелки для супа, а именно миски – и, прежде чем разливать суп, положите на дно каждой несколько теплых пресных печенюшек. Если не найдете такое печенье (галеты тоже подойдут), можно заменить его соленым.

Предупреждаю: суп сворачивается, если подогревать его долго, но обе его части можно приготовить заранее, затем каждую подогреть и смешать уже горячими.

Многие мои рецепты связаны с историями из жизни, и печеная фасоль не исключение. Это блюдо всегда вызывает в памяти леса Мэна и славный кемпинг на озере, принадлежавший нашему другу. В мертвый сезон, до наплыва городских отдыхающих, за кемпингом присматривали Джон, мастер на все руки, и его жена Молли, чья печеная фасоль заслуженно прославилась на всю округу. Одним прохладным июньским вечером она раскрыла мне свой фирменный рецепт. Пока она вводила меня в тонкости (неповторимый вкус фасоли придает имбирь), мужчины расспрашивали Джона о том, что случилось за зиму в соседнем маленьком городке. «Ну что тут ответить, – сказал он, – единственным событием за всю зиму был скандал с младшей дочкой Джорджа Брауна, которая связалась с тем парнем, что снимал у них комнату». – «Джорджу это, значит, не очень понравилось», – вставил кто-то. Джон задумался на секунду и ответил в типичной манере жителей штата Мэн, которым лишь бы сказать помягче: «Джордж сильно злился примерно час». С тех пор его слова стали в нашем доме обычной присказкой.

Вот рецепт ПЕЧЕНОЙ ФАСОЛИ от Молли. Я делаю ее в большом глиняном горшке с крышкой и в нем же подаю на стол, но ради разнообразия перед самой подачей можно выложить уже готовую фасоль в неглубокую стеклянную форму и запечь в горячей духовке до насыщенно-коричневой корочки. Короче говоря, подавайте, как вам угодно, но не забывайте совет Молли: «Только не переборщите с имбирем!»

Вымойте и переберите чуть больше кварты мелкой белой фасоли и замочите на ночь в трех объемах воды. Наутро воду слейте, залейте фасоль свежей водой (воды берите побольше) и поварите на медленном огне. Готовность проверяется так: возьмите ложкой несколько фасолин и тихонько подуйте на них – шелуха должна лопнуть. Странный метод, согласна, но единственно верный. Воду, в которой варилась фасоль, не выливайте.

Пока фасоль варится, ототрите шкурку на куске солонины весом три четверти фунта, разрежьте кусок на три части и опустите в кипящую воду на несколько минут. На дно горшка, в котором будете печь фасоль, положите одну маленькую очищенную луковицу и один кусок солонины. Затем наполните горшок вареной фасолью до половины и положите вторую луковицу и второй кусок солонины. Досыпьте фасоль (так, чтобы до верха горшка осталось два дюйма), прикопайте в нее еще одну луковицу (так, чтобы краешек был виден) и еще один кусок солонины шкуркой вверх.

В воду, в которой варилась фасоль (возьмите пока два стакана), добавьте столовую ложку соли, чайную ложку сухой горчицы и четверть чайной ложки молотого имбиря. Вмешайте туда же новоорлеанскую патоку (1 стакан) и полстакана томатного кетчупа. Залейте фасоль этим соусом. Горшок должен наполниться под горлышко, поэтому, если соуса не хватает, добавьте еще воды из-под фасоли.

Закройте горшочек крышкой и запекайте фасоль в духовке при 275 градусах минимум шесть часов (желательно – целую ночь). Каждые два часа проверяйте, не выпарилась ли жидкость, и, если нужно, добавляйте воды (собираясь лечь спать, тем более наполняйте горшок под завязку).

Перед подачей на стол откройте крышку на полчаса, чтобы фасоль покрылась коричневой корочкой, а если планируете разогревать фасоль, выделите на это минимум 45 минут. Чтобы блюдо прогрелось равномерно, температуру в духовке нужно повысить до 300 градусов, при этом крышка горшочка должна быть плотно закрыта, а фасоль – утопать в соусе.

Чтобы приготовить КАПУСТНЫЙ САЛАТ на голодную ораву, возьмите три кварты мелко нарезанной капусты и сделайте старинную заправку по одному из рецептов на с. 139–140 в двойном количестве. Тщательно охладите салат, выложите в большую деревянную салатницу и, если хотите, украсьте края четвертинками помидоров – хотя это простое блюдо не нуждается ни в каких украшениях.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ лучше сделать заранее, а потом подогреть.

Плоды нужно очистить от кожуры и сердцевины, залить холодной водой с лимонным соком и солью и оставить, но ненадолго.

Начините каждое яблочко коричневым сахаром (1 столовая ложка, но можно и больше, если яблоки кислые), растертым с половиной чайной ложки сливочного масла и щепоткой

мускатного ореха.

Раскатайте тонкие шестидюймовые квадратики песочного теста. Положите яблоки в середину, соедините уголки конвертиком, защипните края и выпекайте на смазанном противне 45 минут при 350 градусах.

К яблокам подайте сливки и сахар. Удивительно, но они неплохо сочетаются с ледяным пивом; и не забудьте, что гости всегда рады горячему кофе.

Учитывая, какой постоянный бедлам царил в нашем доме и сколько в нем толкалось гостей самых разных возрастов, многие удивлялись, каким образом наши дети вообще умудрились найти время на предсвадебные ухаживания и уж тем более уединенное место на общение с противоположным полом. Тем не менее и сын, и дочь рано связали себя брачными узами.

Когда пришло время праздновать вторую свадьбу, мы с мужем храбрились, как могли, однако нам казалось, что с вылетом наших птенчиков родительское гнездо станет унылым местом. Кое-кто из наших более спокойных друзей недвусмысленно намекнул, что эпидемия раннего вступления в брак в нашей семье объясняется отчаянным желанием детей наконец-то побыть в тишине и покое. К нашей радости, нам не хватило времени смазать колесики у кресел-каталок, в которые мы намеревались пересесть: только-только свадебные конфетти и рис были выметены, как дети с друзьями начали ходить к нам в гости, и хотя днем и поздно ночью дом все же казался пустым, во время ужина за столом было шумно и весело, как всегда.

Семейные обеды мы обычно устраивали по воскресеньям, и я в который раз убедилась, что одно и то же вкусное блюдо никогда не может наскучить, – каждую неделю одна и та же компания уплетала чили; его с равным удовольствием ели и парни, и девчонки, и все приходили в следующее воскресенье, предвкушая отведать то же самое. Иногда вместо чили я подавала рис по-испански. И только один раз, помню, приготовила спагетти, повесив на дверь американский флаг и транспарант из белой кухонной бумаги, на котором крупными буквами фломастером написала: «Ариведерчи, Джузеппе Джонсетти», – начиналась война, и отряд в учебном лагере, куда отправлялись первые из наших ребят, состоял преимущественно из итальянцев.

Но любимым воскресным блюдом было, безусловно, ЧИЛИ. Стоит ли говорить, что я тоже его любила, потому что это блюдо можно было приготовить в субботу или даже в пятницу. Вот мой рецепт – и снова он рассчитан на 12 человек, так как именно

столько обычно и заявлялось к ужину.

Попросите мясника сделать фарш из говяжьей вырезки (2,5 фунта), из нижней или верхней части бедра. Или сделайте фарш сами, но только умоляю, не берите уже готовый мелкий фарш «для гамбургеров».

В большой кастрюле растопите четыре столовые ложки сливочного масла, положите фарш, крупно нарезанный лук (6 стаканов) и два измельченных зубчика чеснока. Накройте крышкой и томите на маленьком огне в течение получаса, помешивая время от времени, чтобы фарш не прилипал ко дну. Затем добавьте четыре банки фасоли «кидни» и три банки помидоров в собственном соку, посолите и поперчите по вкусу и, главное, приправьте тремя чайными ложками чили (жгучего перца), не забывая о том, что острые приправы лучше добавлять понемногу, потом пробовать и, если нужно, добавлять еще.

Пусть варится на медленном огне не меньше двух часов; в последний час будьте внимательны и перемешивайте блюдо почаще, чтобы не подгорело.

Чили – прекрасное горячее блюдо для шведского стола. Оно вкусное, сытное, его можно приготовить заранее, а если запастись помидорами и фасолью в банках, вы без труда сможете накормить лишнего голодного гостя. Просто добавьте столько фасоли и помидоров, сколько дополнительных порций вам нужно, и подогрейте – получится не столь насыщенный мясной вкус, но все равно очень аппетитно.

Подайте к чили кукурузный хлеб, приготовленный из смеси для выпечки. Следуйте инструкции на упаковке и выпекайте хлеб партиями, заливая тесто тонким слоем в круглые формы для выпечки; готовые лепешки разрезайте на сегменты.

Салат к чили можно приготовить из мелко нарезанного сельдерея, кусочков сваренного вкрутую яйца и нескольких банок анчоусов, смешанных с зелеными листьями салата и французской заправкой, а на десерт подайте персики из домашних заготовок или «пьяные персики».

Можно испечь торт, если ваши гости еще не достигли того возраста, когда принято считать калории.

Кофе и сухое красное вино составят хорошую компанию этому блюду, как и спагетти, хотя я пришла к выводу, что молодежь предпочитает обычное пиво, – оно и дешевле.

Рецепт РИСА ПО-ИСПАНСКИ рассчитан на восьмерых. Нагрейте шесть столовых ложек оливкового масла до появления шипящих пузырьков – нужно именно оливковое, если хотите добиться традиционного вкуса. Добавьте три стакана мытого

риса, два стакана крупно нарезанного лука, один измельченный зубчик чеснока, два зеленых перца, нарезанных тонкими ломтиками (удалите семена и белые перепонки), и, по желанию, стакан мелко нарезанных грибов. Готовьте на сильном огне, помешивая, пока рис не поджарится до золотистого цвета, а овощи не станут мягкими, – около пятнадцати минут. Переложите в глубокую кастрюлю с тем расчетом, что рис при варке увеличится в четыре раза. Добавьте две банки помидоров и две банки консоме, приправьте солью и перцем. Хорошенько перемешайте. Плотно накройте крышкой и подержите в духовке, нагретой до 350 градусов, в течение часа. Больше не перемешивайте.

Через полчаса загляните в духовку и попробуйте, что получилось. Если блюдо покажется суховатым, долейте стакан консоме – разные сорта риса обладают различной впитывающей способностью. Подавайте рис в той посуде, где он запекался, предложив гостям тертый итальянский сыр. Неплохо также подать к этому блюду нарезанную ломтиками итальянскую ветчину или поставить на стол тарелочки с закусками-антипастой – а больше ничего и не нужно, разве что теплые ломти хлеба с маслом и кофе.

Обычно я делаю СПАГЕТТИ С МЯСОМ, чтобы получилось сытнее, но и без мяса СОУС ДЛЯ СПАГЕТТИ довольно вкусный.

На 12 человек возьмите фунт фарша из вырезки, приправьте солью, перцем и измельченной петрушкой (соль и перец по вкусу, петрушки – полстакана). Сделайте крошечные фрикадельки размером с вишню. Обжарьте их в четырех столовых ложках сливочного масла, добавив стакан нарезанных грибов (по желанию). Накройте и держите в тепле.

Соус для спагетти готовится проще простого. Мелко нарезанный лук (1 стакан) и два измельченных зубчика чеснока необходимо потушить до мягкости в четырех столовых ложках оливкового масла, затем добавьте две банки помидоров в собственном соку, две банки консоме и две банки томатной пасты. Лучше всего взять итальянскую томатную пасту с базиликом – *con basilica*. Если не сумеете найти такую, положите в обычную пасту щепотку сушеной травы. Варите соус на маленьком огне в течение пятнадцати минут, постоянно помешивая, затем протрите через сито и обязательно оставьте горячим.

Сварите фунт спагетти в кипящей подсоленной воде (время варки – 10 минут, если хотите получить спагетти, которые по-итальянски называют *a la dente*, «на зубок»; и еще пять минут,

если любите мягкие). Слейте воду и поставьте кастрюлю со спагетти на водяную баню.

Подавайте с маленькими фрикадельками и выделившимся при жарке соком, а горячий томатный соус и тертый сыр поставьте на стол в отдельных тарелочках.

Последний летний коттедж, который мы снимали, находился в пустынной и совершенно немодной, но дешевой части побережья. Мы едва умещались в его двух с половиной спальнях. Хотя наша семья, как мне кажется, самодостаточна, компании мы все же любим. Недостаток общения удалось побороть, когда мы обнаружили в магазине дюжину засиженных мухами открыток с изображением нашего дома, – на них он выглядел голливудским особняком, и там были указания, как до него добраться. Пометив нашу «виллу» крестиком, мы нацарапали на обороте свои имена и следующий текст: «Суп с моллюсками, пиво, сэндвичи и пляж каждое воскресенье после двенадцати. Просьба приезжать со своими полотенцами». Открытки мы адресовали всем друзьям, а уж об остальном позаботился дядя Сэм. В результате наш домик рисковал рухнуть под наплывом гостей, зато в субботу после обеда мы всей семьей по очереди крутили моллюсков через мясорубку, а в воскресенье утром, готовые к встрече, делали ставки, сколько человек приедет в этот день.

СУП С МОЛЛЮСКАМИ, который мы варили, был в манхэттенском стиле, и его аромат безошибочно распознавали все исконные уроженцы Новой Англии. Однако в отличие от того супа, что готовят на Манхэттене со сливками, этот и не думал сворачиваться, если его долго держать горячим.

На 12 персон возьмите четыре дюжины крупных моллюсков, хорошенько отмойте раковины щеткой и положите в большую кастрюлю с крышкой, залив двумя стаканами кипящей воды. Поварите немного – под действием пара раковины должны слегка приоткрыться. Достаньте из раковин мякоть, слив и сохранив сок. Пропустите мякоть через мясорубку с крупной насадкой, снова слейте сок и перемешайте с соком из раковин. Снимите шкурку с фунта жирной засоленной свинины, порежьте свинину мелкими кубиками и обжарьте до появления хрустящей корочки в большой кастрюле. Положите туда же два стакана нарезанного лука и потомите пять минут. Затем добавьте два стакана нарезанного кубиками картофеля, пять стаканов сока от моллюсков (при необходимости можно долить воды), стакан нарезанной кубиками моркови, столько же рубленого сельдерея и восемь стаканов консервированных томатов. Приправьте чайной ложкой тимьяна

и половиной чайной ложки перца. Варите 15 минут, затем добавьте мясо моллюсков и поварите еще столько же.

Другим знаменитым блюдом того лета были открытые ПЛЯЖНЫЕ БУТЕРБРОДЫ. Мы делали их на ломтиках круглого ржаного хлеба или хлеба с семенами подсолнечника, который нарезали по диагонали. Далее шел слой листьев латука, ломтики помидоров, луковые кольца и анчоусы; сверху– свежемолотый черный перец и немного масла из-под анчоусов. Нужно ли говорить, что лучше всего есть эти бутерброды на солнечном пляже с бутылкой холодного пива, припасенного рядом в песке! Но более изысканные особы могут разделаться с ними и дома при помощи ножа и вилки.

Большие СЭНДВИЧИ «СУБМАРИНЫ» – близкие родственники этих бутербродов, более аристократичные, но не менее аппетитные. Для них нужно взять длинные чиабатты или багеты, разрезать их горизонтально на две части и начинить одну часть листьями латука, ломтиками помидора, луковыми кольцами, ломтиками итальянской салями, сыром проволоне или швейцарским сыром. Немного оливкового масла, чуть-чуть острого итальянского перца – и можно накрывать «субмарину» другой частью.

Можно и по-другому. Пусть начинки и хлеб будут на столе, а гости сами «навертят» себе сэндвичей, как говорят в нашем доме.

Мы потчевали гостей супом, пивом и сэндвичами до и после купания, а в промежутках подкреплялись кофе и булочками с корицей. Последние, к стыду моему, часто были покупными, однако возня с моллюсками – купить, открыть, прокрутить через мясорубку – занимала почти всю субботу, а тратить летнее воскресенье на готовку для целой толпы – нет уж, спасибо!

В одну зиму, к моей радости, четверги у нас проходили под знаком «выходной для повара», так как на ужин мы делали тосты с молоком.

Все началось с того дня, когда на огонек к моему мужу заглянул приятель – а мужу как раз посоветовали придерживаться легкой диеты, и оказалось, что они оба обожают тосты, это незатейливое детское блюдо.

Возможно, все дело в ностальгии по детству, свойственной многим из нашего поколения, но очень скоро по четвергам у нас стала собираться целая толпа, и я взяла за правило печь хлеб в среду и закупаться молоком и сливками в четверг.

Мы «накрывали стол», поставив с одной стороны стола тостер

и, как водится, тарелки с ложками для каждого гостя, – больше ничего! В «меню» были молоко пополам со сливками, которое я держала на горячей водяной бане, две буханки хлеба, масло, соль, перец и самая разная ароматизированная соль: с чесноком, луком и так далее. Гости отрезали себе хлеб и настраивали мощность тостера по своему вкусу. А сколько было споров о том, какие тосты предпочитают настоящие гурманы, – слегка золотистые или зажаренные, хрустящие или размоченные в молоке, – сколько масла добавлять, какие приправы и в какой смеси… можно подумать, шло собрание ценителей вина и высокой кухни! Вот вам доказательство, что даже самое простое блюдо может объединить веселую компанию.

Предлагаю перечень горячих блюд, которые отлично подходят для шведского стола. При необходимости увеличьте количество ингредиентов, указанное в рецепте.

- Виргинский окорок – с. 216–218
- Мясной хлеб – с. 64–65
- Острая баранина – с. 59
- Королевский краб – с. 104
- Креветки по-флорентийски – с. 105
- Запеченные устрицы – с. 99–100
- Качьяторе из курицы – с. 60–61
- Рагу из баранины – с. 68
- Пирог с говядиной и почками – с. 69–70
- Пирог с телятиной и окороком – с. 70–71
- Запеканка из моллюсков – с. 100–101
- Мусс из лосося – с. 103–104

Сервировку стола и развлечения, которые ждут гостей после того, как те расправятся с ужином, также планируйте заранее и не менее тщательно (надеюсь, понятно почему: развлечения являются идеальным завершающим штрихом вечера, а красиво разложенная зелень петрушки или водяного кресса – тем самым акцентом, который привлекает внимание к блюду).

Слава богу, миновали те времена, когда чопорные дорогие букеты загораживали гостям весь вид на противоположную сторону стола. Более современный и приятный вариант – несколько цветков в низких вазах. Сейчас столько книг, посвященных основам флористики, что даже самой неумелой особе, ничего не смыслящей в садоводстве, не составит труда добиться привлекательного результата. Прочешите комиссионки в поисках необычных, причудливых ваз: моя гордость –

коричневый керамический контейнер для мыла, который обошелся мне в двадцать пять центов, однако, если поставить в него яркий букет, гости сразу замечают это сокровище и отвешивают комплименты, подходящие для вазы куда более высокого происхождения. Обратите внимание и на изделия из серебристой латуни: может, в лавке они кажутся тусклыми, но если сама вещь хороша, ее можно отреставрировать, восстановив первоначальный блеск; по-моему, антикварный держатель для ложек с веточкой плюща на неофициальном ужине выглядит гораздо приятнее, чем дорогие орхидеи от флориста. Бархатцы, циннии, петунии и многие другие однолетники легко вырастить самим, и даже в крошечном садике можно отвести местечко для этих всегда уместных за столом цветов.

Пусть малыши помогут вам готовиться к празднику. Мы всегда с удовольствием помогали бабушке фаршировать индейку, и это нравилось нам не меньше, чем развешивать рождественские чулки для подарков. Да и мои внуки до сих пор с нетерпением ждут того момента, когда можно будет «класть начинку». В большинстве домов существуют не менее приятные традиции, о которых никогда не стоит забывать.

Помимо больших праздников, не забывайте и многочисленные не столь важные события, которые тоже могут стать поводом для вечеринки, – подайте, например, ирландское рагу и торт с зеленой глазурью на День святого Патрика или испеките печенье в форме топориков на 22 февраля[31].

Когда наша невестка впервые после помолвки пришла к нам на ужин, мы водрузили в центр стола украшенную цветами старую перчатку, надев на безымянный палец кольцо с огромным сверкающим «бриллиантом». Невестка до сих пор ее вспоминает.

В День матери с его чрезмерным пафосом мои совершенно не сентиментальные домашние обычно устраивали целую тайную операцию. Самым большим их достижением был случай, когда они протащили в дом готовый торт, на котором с поразительным мастерством шоколадной глазурью была написана картина Уистлера «Мать»[32] – та самая, на которой мать сидит, отдыхая после утомительного дня. На втором месте – воскресное майское утро после целой недели уборки (я убирала зимнюю одежду – занятие, всегда раздражавшее меня до чертиков). Я вышла в коридор и увидела на потолке огромный транспарант из простыни, на котором резвились удивительные крылатые создания и красовалась надпись: «Мама, мы тебя любим!»

День отца праздновался не менее весело, и после него виновника торжества можно было бы обвинить в том, что у него

отвратительный вкус: столько ему надаривали дешевых галстуков с молниями и цветастых шортов, не говоря уж о значках с такими надписями, которые получить в подарок от дочери или сына было и вовсе неприлично. В пьесе Кларенса Дэя такие подарки, безусловно, вызвали бы возмущение главы семьи[33].

Не забудьте рекомендацию, которую я часто повторяю, тем более что ее не так сложно выполнить: всегда помните дни рождения и памятные даты своих друзей. Поверьте, это стоит усилий; заведите календарик и время от времени заглядывайте в него. Именинник может смутиться, если на него вдруг обрушат гору подарков, но домашний торт со свечами в конце ужина и всего один завернутый подарок наверняка тронут его сердце.

Тот же торт, украшенный фигурками жениха и невесты – их можно купить в кондитерской, – очарует любую супружескую пару, и неважно, как давно они поженились. По случаю юбилея свадьбы лучше подарить что-нибудь недорогое, но забавное, достав припрятанный подарок в нужный момент, – смех и благодарность в ответ обеспечены, чего нельзя гарантировать, если вы преподнесете купленный в спешке дорогой презент.

Будущие муж и жена и их гости накануне торжества с удовольствием займутся приготовлением свадебного торта – это гораздо менее утомительно, чем разбирать очередную гору подарков. Можно договориться с местным кондитером, что торт испечет он, а самим подготовить ингредиенты для фруктового кекса.

Накройте стол (да и пол тоже) газетами или чистыми тряпками. Выдайте каждому гостю фартук – можно сделать сувенирные или поделиться собственными фартуками, – и пусть берутся за работу парами, выполняя заранее расписанные задания: кто-то взбивает яйца, другие режут цукаты, перебирают изюм и сушеную смородину.

Когда все будет готово, гости могут заняться смешиванием, а жених с невестой внесут последний штрих – «на счастье».

Наутро отнесите свои заготовки кондитеру, и пусть он испечет два коржа: один побольше, другой поменьше. Не забудьте сообщить дату свадьбы – пусть он в этот день нанесет глазурь и организует доставку, поместив на торт традиционные фигурки жениха и невесты.

Некоторые сентиментальные невесты любят разрезать лишь нижний ярус торта, а верхний предпочитают, хорошо упаковав, сохранить до первого юбилея.

И кстати, вечеринку для будущих молодоженов можно устроить задолго до лихорадочного периода подготовки, обычно предшествующего свадьбе, – чем дольше хранится кекс (который

и будут готовить гости), тем лучше.

Конечно, в столовой после такой вечеринки будет небольшой бедлам, но поверьте, увлеченность гостей процессом и профессиональная гордость потом, когда кулинары-любители увидят наконец впечатляющую пирамиду свадебного торта, стоят нескольких раздавленных изюминок на ковре, который к тому же легко почистить.

В том же духе можно провести и вечеринку с варкой английского пудинга – пусть после ужина все гости возьмутся за приготовление этого традиционного праздничного блюда. Используйте рецепт на с. 160–161.

Но главный секрет успешного времяпрепровождения до и после ужина заключается в тщательном подборе гостей. Совсем не обязательно, что за столом должна собраться компания близких друзей – новые люди всегда вносят свежую нотку; правда, серьезные игроки в бридж не будут слишком довольны, если их заставят сыграть партию в покер с семью картами. Так же и пара, для которой приятный вечерок немыслим без активной партии в пинг-понг, не оценит спокойных игр в слова, которые так любят интеллектуалы.

Любая вечеринка лишь выиграет, если развлечения начать, не дожидаясь затишья, наступающего после ужина, когда тем для разговора уже не осталось. Разумеется, есть люди, которые могут болтать весь вечер, – они оценят, если вы чуть пораньше подадите напитки, будь то коктейли, пиво или кока-кола, ведь звон бокалов является подспорьем в любой беседе, и, перефразируя поговорку о синице, бокал в руке лучше двух… где-то там.

Домашние катаклизмы тоже можно обратить себе на пользу. Доказательством этого стал импровизированный прощальный пикник, надолго оставшийся в памяти у всех, кто был у нас в гостях: мы устроили его в пустом доме перед самым переездом в другой город. Вместо столов и стульев были коробки и ящики, забавное угощение приготовили в камине, а подали на бумажных тарелках, разлив напитки в бумажные стаканчики.

А уж самая наша удачная вечеринка и вовсе состоялась после того, как неотзывчивый ремонтник отказался перенести дату поклейки обоев на первом этаже нашего дома. Грязные стены со следами от картин – не лучшая обстановка для приема гостей, но наши друзья из другого города, которых мы давно ждали, сообщили о своем визите внезапно. После ужина мы раздали гостям большую упаковку цветных карандашей и позволили удовлетворить низменный инстинкт, свойственный каждому, – разрисовать пустые стены! И несмотря на то, что следующим

утром мы вынуждены были встать пораньше, чтобы до приезда поклейщика обоев стереть кое-какие слишком реалистичные рисунки, воспоминания о том, как двенадцать вроде бы взрослых серьезных людей пускаются во все тяжкие, покатываясь со смеху, уже ничто не могло испортить.

Приходите к нам на… завтрак!

Когда в следующий раз соберетесь пригласить любимых друзей на ужин, задумайтесь на минутку и представьте, с каким энтузиазмом будет принято ваше приглашение на воскресный завтрак в пижамах! Это мероприятие хорошо устроить где-то в 10–11 часов: так у всех, включая хозяйку, будет время выспаться в выходной, да и запланированные на вечер дела не придется переносить. Гости из другого города – те несчастные, кому приходится жить в гостинице, – возможность разделить с вами семейный завтрак оценят особенно высоко; ну а если вы закажете газету из их родного города с доставкой к себе домой, то благодарности не будет предела. И пусть кофе льется рекой в тот чудесный безмятежный момент, когда, наевшись до отвала, в окружении густого сигаретного дыма все сидят, уткнувшись в свои комиксы и спортивные рубрики, и ждут второй и третьей по счету чашки (в обычный будний день выпить их ну никак не успеваешь).

Для начала можно подать на стол ледяные фрукты или овощной сок, не забывая в сезон о таких деликатесах, как клубника и персики; далее, если гостей немного, предложите на выбор несколько видов хлопьев, продающихся в маленьких порционных коробочках. Правда, холодным зимним утром гости наверняка робко выскажут предпочтение жирной горячей овсянке – «в качестве исключения», скажут они.

Традиционная яичница с беконом на горячем тосте всегда к месту, но в тот день, когда никому не надо спешить на электричку или в офис, можно выбрать и что-то более сытное.

Например, пожарить КОЛБАСКИ, оставив их целыми или нарезав кусочками. Жарьте в течение десяти минут на сильном огне, затем слейте жир и доведите до готовности (это еще минут двадцать) в разогретой до 375 градусов духовке.

Если уж жители Города Братской Любви действительно позволяют себе расслабиться воскресным утром, то их столы прогибаются под тяжестью огромного подноса с дымящимся РАГУ ИЗ ПОЧЕК. Это блюдо не имеет ничего общего с безвкусными «тушеными почками», которые готовят в других штатах. В одной старинной кулинарной книге из моей коллекции говорится, что для этого рагу непременно нужны «хорошие и свежие говяжьи почки». При этом возникает впечатление, будто упрямый, но добрый бычок поджидает где-то за углом, готовый пожертвовать собой ради этого блюда. На самом деле в любой ближайшей мясной лавке вам с радостью выдадут одну большую или две маленькие почки – а именно столько нужно, чтобы накормить четверых, – и не придется вникать в особенности характера и личной жизни первоначального обладателя этого органа.

Возьмите довольно большую кастрюлю, залейте почки холодной водой и доведите до кипения; варите 15 минут. Затем слейте воду и вымойте почки и кастрюлю.

Снова залейте почки холодной водой, добавьте нарезанную луковицу, две столовые ложки рубленых стеблей или листьев сельдерея и веточку петрушки. Теперь уж варите до мягкости почек; готовность проверяют вилкой, которая должна протыкать мясо, как нож – масло. На это уйдет около шести часов, а еще лучше поставить почки вариться на ночь, если у вас надежная плита. Секрет этого блюда в долгой варке, при этом вода не должна кипеть.

Сняв кастрюлю с плиты, добавьте в нее чайную ложку соли и охладите блюдо, не сливая воду. Далее удалите жир, выньте почки, а бульон (как и жир) пока оставьте.

Порежьте мясо кусочками размером примерно с пятицентовики; если почки действительно хорошо проварились, удалять жесткую сердцевину почти не придется.

Растопите в кастрюле три столовые ложки почечного жира или сливочного масла, добавьте две столовые ложки муки и, когда появятся пузырьки, влейте три стакана бульона из-под почек. Поварите 10 минут, затем добавьте почки и два рубленых вареных яйца. Подержите на медленном огне еще минут десять. Если подлива покажется жидковатой, загустите ее небольшим количеством кукурузного крахмала, растворенного в холодной воде (добавляйте понемногу).

Посолите по вкусу, приправьте кайенским и черным перцем. Перед подачей добавьте чайную ложку вустерширского соуса и столовую ложку хереса; поставьте бутылочки с этими приправами на стол вместе с кайенским перцем.

Рагу, приготовленное по этому рецепту, гарантированно заставит прослезиться любого бывшего жителя Филадельфии – есть у меня один знакомый, который, соскучившись по дому, пробовал приготовить его даже в пансионе за границей, на походной печке!

ФИШБУРГЕРЫ ИЗ ТРЕСКИ не должны украшать столы одних лишь жителей Бостона! Теперь, когда треску не обязательно замачивать, резать и чистить от костей собственноручно, готовить фишбургеры одно удовольствие.

Промойте холодной водой стакан измельченной рыбы из консервов, положив ее в мелкое сито; отожмите, чтобы мякоть стала очень сухой. Добавьте одно тщательно взбитое яйцо и перемешайте. Далее – два стакана горячего картофеля, измельченного толкушкой или пропущенного через мясорубку. Подсыпьте черный перец на кончике чайной ложки и охладите немного, прежде чем слепить небольшие плоские котлетки или фрикадельки. Фрикадельки лучше обжаривать на умеренном огне в большом количестве жира, но для котлеток хватит и полдюймового слоя; сковородку берите чугунную. Можно использовать жир из-под бекона и подать на гарнир жареные ломтики бекона. По новоанглийской традиции это блюдо должны сопровождать пряный домашний кетчуп и пончики; ну а что до холодного пирога, который принято есть на завтрак на севере, без него мы, пожалуй, обойдемся.

Еще одним необычным блюдом для завтрака является вареный морской окунь, а вот КОПЧЕНАЯ ПИКША В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, увы, слишком редко появляется на столах в нашей части англоговорящего мира, особенно по утрам.

Чтобы приготовить пикшу на четверых, залейте кусок весом в 2,5 фунта молоком, разведенным пополам с водой, доведите до кипения и варите 25 минут. Вынув и положив рыбу на подогретое блюдо, полейте ее двумя стаканами белого соуса и посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Жареная икра сельди и хрустящие полоски бекона в окружении блестящих листьев зеленого кресс-салата и красной редиски с жареными помидорами – вот весенний завтрак для небожителей! Правда, он дороговат, как большинство райских деликатесов. Представьте мое возмущение, когда два заезжих калифорнийца заявили, что не понимают, с чего это все жители Восточного побережья так сходят с ума по нежнейшей икре! Вот и сидели бы в своей Калифорнии!

Рецепт жареных помидоров вы найдете на с. 114–115, а чтобы приготовить ИКРУ СЕЛЬДИ на четверых, поварите ее в подсоленной воде 15 минут (кипение должно быть незаметным). При варке добавьте столовую ложку уксуса, чтобы икра не потемнела и не размякла. Осторожно слейте воду – блюдо очень нежное. Поджарьте шесть ломтиков бекона и отложите в сторону. Соблюдая все меры предосторожности, поместите икру в горячий жир от бекона – учтите, она будет шипеть и плеваться, как змея. Жарьте по 10 минут с каждой стороны на умеренном огне, потом выложите на подогретую тарелку к бекону и украсьте зеленым крессом и красным редисом. И не забудьте: если у вас нет денег на свежую или консервированную икру, жареные помидоры с беконом – сами по себе прекрасный завтрак.

Мой свекр, знаменитый кулинар-любитель, по воскресеньям любил готовить на завтрак СУШЕНУЮ ГОВЯДИНУ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ и горячие оладьи. Вот как готовить блюдо по его рецепту, которое сам он окрестил «говяжьи завитки».

Мелко порежьте четверть фунта сушеной говядины. Растопите на сковороде четверть стакана сливочного масла, добавив чуточку тертого лука; положите говядину и готовьте на умеренном огне, постоянно помешивая.

Когда жидкость испарится и мясо, покрывшееся коричневой корочкой, станет напоминать «завитки» (как при идеальной химической завивке, которую все делали в то несчастное время, когда она была в моде), сдвиньте его на край сковороды и всыпьте на освободившееся место полторы столовой ложки муки. Затем влейте два стакана сливок или жирного молока и подержите на огне еще пять минут.

Эти горячие блюда хоть и могут сами по себе стать полноценным завтраком, но с вафлями или оладьями будут еще вкуснее – особенно в воскресенье. Оладьи проще всего приготовить, используя готовую смесь, – если следовать инструкции, тесто легко сделает даже неопытный кулинар. Вафли, благодаря мистеру Эдисону, можно печь и раскладывать прямо за столом, но, к сожалению, большинство людей считают, что три-четыре вафли – это всего лишь одна порция, а электрические вафельницы еще не снабдили конвейером, чтобы обеспечить всех страждущих в промышленных масштабах.

Мой старший внук всегда говорит, что зимой по воскресеньям я «скачу, как коза», пытаясь накормить всех гречишными блинами с пылу с жару. Чтобы спокойно напечь много блинов, на кухне

нужен помощник, и я с нетерпением жду, когда же он у меня появится. А пока я готова поделиться с вами парой рецептов. Указанного количества должно хватить на четверых, но аппетиты, как известно, у всех разные.

Настоящие ГРЕЧИШНЫЕ БЛИНЫ по старинному рецепту готовятся так. Налейте в кувшин с широким горлом емкостью в 2–3 кварты стакан теплой воды. Добавьте чайную ложку сахара, две столовые ложки белой или желтой кукурузной муки, одну столовую ложку пшеничной муки и половину чайной ложки соли. Затем, непрерывно взбивая, всыпьте примерно два с половиной стакана гречишной муки и замесите густое тесто. Растворите четверть брикетика дрожжей в половине стакана теплой воды, добавьте дрожжи к тесту, еще раз хорошенько вымесите, накройте кувшин и оставьте на ночь в теплом месте. Наутро растворите новоорлеанскую патоку (столовая ложка) и половину чайной ложки соды в кипящей воде (три четверти стакана). Добавьте патоку к тесту и, если нужно, влейте еще немного воды – должно получиться жидкое тесто. Смажьте горячую сковородку, используя кусочек шкурки от солонины или бекона, и выпекайте блины.

Это рецепт моей бабушки, и, как во всех старых рецептах, пропорции в нем изначально были даны ну совсем уж «на глазок». Даже сейчас невозможно точно указать, сколько именно муки понадобится, но попробуйте испечь эти блинчики хотя бы раз, и вы поймете, какое это простое, удобное и недорогое блюдо.

Мои БЛИНЧИКИ НА КИСЛОМ МОЛОКЕ почти такие же нежные, как французские крепы.

Возьмите два яйца, отделите желтки от белков, взбейте белки в пышную пену и затем тем же венчиком взбейте желтки до загустения. Просейте полтора стакана муки, добавив в нее белую или желтую кукурузную муку, сахар (по столовой ложке), соль, соду и пекарский порошок (по половине чайной ложки). Соедините муку с желтковой массой и влейте два стакана жирного кислого молока. (Если необходимо, отмерьте нужное количество за сутки и дайте постоять в теплом месте, чтобы молоко свернулось, или используйте пахту.) Осторожно введите взбитые белки и добавьте две столовые ложки растительного масла. Жарьте на горячей, слегка смазанной жиром сковородке, перевернув один раз.

У ВАФЕЛЬ НА КИСЛОМ МОЛОКЕ такой вкус, какого не добьешься, используя покупную смесь для выпечки. Взбейте белки

трех яиц в пышную пену, затем займитесь желтками. Дважды просейте два стакана муки с чайной ложкой соды, половиной чайной ложки соли и тремя чайными ложками сахара. Добавьте к взбитым желткам и влейте два стакана кислого молока или пахты. Осторожно введите яичные белки и пять столовых ложек растительного масла. Вафельницу смазывать не нужно.

Убедившись в том, как просто принимать гостей за завтраком, не удивлюсь, если вскоре вы начнете рассылать приглашения на воскресные утренние фуршеты! Очень весело устраивать такие мероприятия на следующий день после какого-нибудь праздника, например свадьбы, танцев или другой большой вечеринки (только не у вас дома), – ведь еще со школьных времен люди почему-то любят собираться на следующий день, чтобы хорошенько посплетничать о случившемся вчера. Из угощений на ум сразу же приходят рагу с почками, яичница-болтунья, вафли и кофе – вкусные блюда, которые (за исключением яичницы и кофе) можно приготовить заранее. Накройте на стол, рагу сделайте за день; даже тесто для вафель можно смешать без соды и пекарского порошка и оставить в холодильнике, добавив последние два ингредиента непосредственно перед приготовлением. Если используете смесь для выпечки, пусть яйца и молоко будут под рукой, заранее отмерьте их в нужном количестве. Всё подготовив, отправляйтесь спать со спокойной душой. Наутро пожарьте яичницу прямо за столом на электроплитке, а если это омлет, в почти забытом, но по-прежнему полезном наследии 1900-х годов – электрокастрюле. Вафельницу отдайте в руки тех кулинарных экспертов, которые вечно рвутся помогать хозяйке. Поставьте на стол кувшины с ледяным томатным соком, море горячего кофе – и начинайте вечеринку… то есть утренник!

Моя подруга миссис Йеллотт прославилась далеко за пределами своего родного Балтимора великолепными завтраками в честь Охотничьего кубка Мэриленда – она всегда устраивает их наутро после знаменитых скачек. Многочисленным гостям предлагается отведать на выбор: жареные помидоры, рагу из почек, яичницу с беконом, потроха на гриле и домашнюю колбасу с вафлями, не говоря уж о фруктовом соке и кофе, – правда, такой список осилят лишь прирожденные кулинары, имеющие в своем распоряжении способных помощников. Но одну деталь стоит перенять: миссис Йеллотт неизменно приветствует гостей бокальчиком шампанского, который окажется к месту и за более простым завтраком (если подать хорошее отечественное шампанское, выйдет дешевле). Решив шикануть, попробуйте как-

нибудь приготовить все перечисленное выше, а только что проснувшихся гостей пусть встретит шампанское в зелено-золотых бутылках в ведерке со льдом!

Молодняку – подросткам и тем, кто постарше (упаси боже, я не собираюсь снова заступать на территорию давно забытых мною детских праздников, которые я вспоминаю с ужасом), – тоже понравится идея праздничных завтраков. Для них не нужно готовить что-то изысканное – просто подайте сушеную говядину в сливочном соусе, сделайте побольше вафель (можно на двух вафельницах), предложите два-три вида сладкого джема, а что касается кофе, то молодежь пока не нуждается в лошадиных дозах этого напитка. Обнаружив на столе всякие вкусности, ваши дети и их друзья наверняка завизжат от радости, особенно если подарить каждому фарфоровую чашку для кофе, украшенную их именами или инициалами, а еще лучше – понятными им шутками. Можно расписать чашки быстросохнущим лаком для ногтей. Что еще? Новые пластинки с джазом, и тусовка наверняка затянется до вечера! А если под вечер выкатить небольшой бочонок холодного пива, разлить его в те же чашки (естественно, вымытые) и поставить на стол деревянные миски с соленым печеньем и попкорном, вы навсегда станете своей в этой компании. И не говорите потом, что вас не предупреждали!

Задушевные беседы за барной стойкой

Мой отец обожал городскую жизнь. «Ох уж эти мычащие коровы! – стонал он. – По мне, так лучше грохот трамваев». Купить загородный дом, когда мне было около восьми лет, его заставило лишь чувство семейного долга. В течение следующих шести лет он опаздывал на электрички, с несчастным видом разгребал снег и героически сопротивлялся маминым попыткам заинтересовать его садоводством, утешаясь мыслью, что дети растут на «свежем деревенском воздухе». Бесплатная школа была слишком далеко, и мои младшие брат с сестрой ходить туда не могли; частная школа в пределах досягаемости была нам не по карману, поэтому в одну долгую зиму нас, трех маленьких несчастных американцев, учила гувернантка из Англии – к вящему удовольствию моей мамочки, которая мечтала о жизни британской аристократки, и… папочки, который спал и видел сэкономить на всем, как положено истинному квакеру.

Ох, как же не повезло мисс Фоллансби! На несчастную экспатриантку и поклонницу творчества лорда Теннисона обрушился весь наш гнев за то, что мы были лишены общения со сверстниками, и ее робкий шепоток «Дети, извольте не грубить» на шайку юных бандитов, давно привыкших, что родители лупят их щеткой для волос, понятно, никакого воздействия не имел. Весной она отбыла, смею надеяться, в более счастливое место, оставив нам в наследство оксфордское произношение (временное), полное презрение ко всему английскому и пожизненную ненависть к ее любимому стихотворению «Переходя черту». («Закат и вечерняя звезда…» Тьфу!) Каждое лето мы отправлялись в свободное плавание на утлых лодчонках и потому знали, что бывалым морским волкам некогда любоваться закатом. Какой закат, если сплошь и рядом риск сесть на опасную мель! Вообще стихи, эта викторианская слезовыжималка, вызывали у нас не меньше презрения, чем их автор, «жалкая сухопутная

крыса». Правда, с возрастом мы запоздало оценили творчество заслуженного поэта Ее Величества, хотя подозреваю, что ни он сам, ни уж тем более Величество не одобрили бы моей интерпретации некоторых стихов.

Мы до сих пор почему-то слышим много ахов и вздохов, когда особа женского пола вдруг берется смешивать и подавать алкогольные напитки. Уж не оттуда ли это – из викторианских представлений, о том что можно, а что нельзя делать добропорядочной леди?

Не стану возражать, что коктейли обычно считаются прерогативой хозяина дома, но, допустим, женщина живет одна и ей нравится готовить напитки, или, скажем, хозяин задерживается, а гости уже на пороге, так почему бы не сотворить приличный коктейль? Тем более что на это способна любая мало-мальски сообразительная особа, ведь как бы мужчины ни старались делать вид, что только им известен секрет смешивания приятных на вкус напитков, сухой мартини, к примеру, требует даже меньше времени и уж куда меньше таланта, чем выпечка самого простого пирога, и никто еще не утратил женственности оттого, что сумел смешать достойный коктейль в ледяном шейкере. Напротив, это свидетельствует о том, что ужин, который предстоит отведать гостям, будет еще вкуснее, чем они могут предположить, и добавляет хозяйке очарования не меньше красивого фартука.

Если у вас дома нет спиртного и, следовательно, задача не только смешать коктейли, но и купить все необходимое для них, запомните: еще ни один мужчина не устоял перед обаянием беспомощной (!) дамы; руководствуясь этим, спросите у продавца в винном магазине, какие сорта алкоголя лучше.

Забудьте о роскошных бокалах и шейкерах. Самое простое прозрачное стекло (не имеет никакого значения – дорогое или дешевое) позволяет гостю хорошо разглядеть содержимое, не отвлекаясь на яркие цвета или ножку неудобной формы. Когда одна моя богатая подруга с гордостью продемонстрировала новый сервиз из импортного хрусталя, в том числе «недорогую копию» статуи Свободы с цветным кубком на голове, моей единственной реакцией была не зависть, а легкое отвращение, которое прошло лишь дома при взгляде на собственную коллекцию стеклянных бокалов по пятнадцать долларов за три штуки, – после этого я полюбила их еще больше. Еще одно преимущество простых бокалов – им легко найти замену. Прабабушкин обеденный сервиз может передаваться из поколения в поколение в целости и сохранности, но, согласитесь, большая редкость, чтобы из дюжины бокалов для виски ни один

не разбился бы в течение такого же срока. Напрашивается вывод: покупайте бокалы со скромным орнаментом или из стандартного ассортимента – те, что можно заменить так, чтобы никто не заметил разницу.

Ингредиенты для коктейлей отмеряйте при помощи мерного стаканчика, приготовьте побольше льда – немало хорошего алкоголя было испорчено его отсутствием – и, наконец, не слишком увлекайтесь украшением стаканов. Оставьте приторные слабенькие коктейли с зонтиками в стиле пляжных баров модницам из высшего света, собирающимся по вторникам на партию в бридж, – настоящие ценители разбавляют вкус хорошего спиртного совсем другим.

Итак, внимание, барменши! Начинаем. Первый урок – рецепт коктейля, который, если верить статистике, занимает первое место по популярности: СУХОЙ МАРТИНИ.

На три части джина возьмите одну часть французского вермута; налейте спиртное в кувшин, наполненный кусками льда размером с яйцо. Слегка перемешайте, чтобы коктейль охладился, но не взбивайте – от слишком рьяного встряхивания коктейль только портится. Процедите и разлейте по бокалам, положив на дно каждого зеленую оливку, а сверху – завиток из лимонной цедры. За один раз смешивайте столько, чтобы всем хватило по одному коктейлю. Вместо оливок можно положить в бокалы маленькие маринованные луковички – от этого коктейль не потеряет свой социальный статус, чего нельзя сказать о сильно пьющих; многим также нравится, когда в кувшин с мартини добавляют горсть свежих листьев мяты.

Вы получите идеальный коктейль, заменив половину французского вермута в сухом мартини – итальянским, это добавит сладости.

«МАНХЭТТЕН». Возьмите три части ржаного виски и одну часть итальянского вермута. Хорошенько встряхните в шейкере со льдом и подавайте с мараскиновой вишенкой в каждом бокале.

Бармены не глупее поваров, поэтому вы, наверное, уже догадались, что СУХОЙ «МАНХЭТТЕН» – это то же самое, только с французским вермутом.

СТАРОМОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ смешивают и употребляют не спеша. Возьмите большие стаканы с толстым дном – подойдут те, что на 8 унций, – положите в каждый по чайной ложке сахара или половину кусочка кускового сахара. Добавьте столовую ложку

воды и размешайте (или раздробите) сахар. Плесните ангостуры на полглотка и ржаного виски на глоток. Добавьте два-три куска льда, завиток лимонной цедры и вручите гостям бокалы, положив в каждый маленькую ложечку или соломинку, – пусть размешивают сахар и пьют крошечными глоточками.

Лучше не делать этот коктейль сразу в большом количестве. Холодным днем одна моя милая подруга развеселила дамочек на благотворительном мероприятии, намешав им старомодных коктейлей в чайнике. Некоторые до сих пор с трудом припоминают, что было дальше.

Старомодный коктейль также можно приготовить с шотландским виски – получится «РОБ РОЙ». Или с бурбоном и листиками мяты, помяв их с сахаром, – такой коктейль называется «ДЕТСКИЙ МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП», хотя храни Боже того ребенка, который его выпьет!

Для СТАРОМОДНОГО КОКТЕЙЛЯ С РОМОМ вместо виски возьмите ром и украсьте стаканы лаймом вместо лимона, во всем остальном он готовится, как в предыдущем рецепте.

Этот напиток очень освежает жарким вечером: впервые мы попробовали его в путешествии по прекрасным неизведанным островам Вест-Индии, тем самым точкам в Карибском море чуть ниже Кубы, что похожи на россыпь жемчужин. На переполненном пассажирами британском грузовом судне, которым мы плыли, для этого коктейля использовали ром с Мартиники, и замученный многочисленными заказами бармен считал нас настоящими аристократами, ведь мы просили его смешать коктейль исключительно перед ужином, а за обедом довольствовались бутылочкой «Гиннесса».

КЛУБНИЧНЫЙ ЦВЕТОК. Сделайте сок из одной кварты спелой клубники. Процедите и добавьте по столовой ложке лимонного сока на каждый стакан. Слегка подсластите – количество сахара зависит от того, насколько сладкая ягода вам попалась. На один маленький мерный стаканчик сока возьмите столько же джина и одну столовую ложку жирных сливок; хорошенько взбейте со льдом в шейкере и разлейте по бокалам для мартини. Отличный напиток для не слишком примерных девчонок, который хорошо попивать летним вечером на крылечке!

Им же понравится легкий ДАЙКИРИ: растворите одну чайную ложку сахарной пудры в соке одного лайма. Добавьте бакарди на

глоток, перемешайте и медленно влейте в бокал для сока или шампанского, наполненный измельченным льдом. Украсьте клубникой или вишенкой и попивайте через короткую соломинку.

КОКТЕЙЛЬ С ХЕРЕСОМ или ДЖИНОМ – английский аперитив, во сто крат превосходящий островную кухню. В бокалы для хереса щедро плесните ангостуры и повращайте, чтобы хорошенько «смазать» стенки. Затем слейте оставшиеся капли и наполните бокалы джином или сухим хересом. Можно украсить аперитив завитком лимонной кожуры, а охлаждать этот напиток не нужно, как и все британские коктейли.

Когда необходимо созвать пугающее число гостей, а за баром помогать никто не будет, есть напитки, которые готовятся заранее, и подавать их проще, чем коктейли. В этом отношении не имеет равных ПУНШ ИЗ АКВАРИУМА, прославившийся благодаря Джорджу Вашингтону и горячо им любимый, – однако тем, кто никогда не пробовал алкоголь, следует быть поосторожнее: по виду и вкусу пунш похож на кока-колу, но вырубил не меньше народу, чем сам Джо Луис![34] Так что внимательно следите за своей богатой, но недалекой незамужней тетушкой, если та повадится наведываться к аквариуму (куда наливают пунш): очень может быть, что уже после второго стакана она начнет выписывать чеки на астрономические суммы на ваше имя, но после третьего и четвертого стаканчика подпись ее может стать столь неразборчивой, что позднее вам грозят обвинения в фальсификации.

Итак, помня о возможных последствиях, но сохраняя оптимизм, приступайте к смешиванию. Тщательно растворите три четверти фунта сахара (желательно кускового) в двух квартах воды. Добавьте кварту свежевыжатого и процеженного лимонного сока, две кварты ямайского рома, кварту коньяка и полстакана персикового бренди. Вылейте пунш в большую бутыль, закройте пробкой и оставьте настояться два-три часа (можно оставить на ночь). За час-два до подачи перелейте в чашу для пунша (или в аквариум), положив в нее большой кусок льда.

ПУНШ С ШАМПАНСКИМ полегче и, пожалуй, безопаснее предыдущего напитка, да и готовится он намного проще.

Смешайте полстакана бренди, кварту шампанского и (по желанию) бутылку сотерна; вылейте в чашу, положив в нее замороженный лед из апельсиновой воды. Этот напиток освежает и не слишком продырявит вам карман, если взять отечественное шампанское (хорошее).

Мой отец всегда говорил, что в теплый летний день нет ничего лучше сотерна или рейнского вина. Он вывозил вино бочками из недорогой калифорнийской винодельни, а для смешивания коктейлей у нас имелся особо кошмарный хрустальный графин.

Иногда и мне позволяли отпить глоточек после того, как растает весь лед (и уменьшится крепость), и лишь став почти взрослой, я наконец поняла, что не для всех белых вин характерен легкий привкус огурца! Когда я вышла замуж и переехала в пригород (вызвав недоумение отца), он всегда следил за тем, чтобы в жару у нас было достаточно его любимого винтажного вина. А я всегда держала наготове бокальчик, когда отец решался совершить «утомительное» пятнадцатиминутное путешествие и проведать нас в нашем захолустье.

Для КОКТЕЙЛЯ С СОТЕРНОМ или РЕЙНСКИМ ВИНОМ понадобится совсем немного труда и минимум ингредиентов. В высоком кувшине с небольшим количеством воды размешайте одну чайную ложку сахара, затем бросьте два-три довольно больших куска льда. Между льдом и стеклом разместите два длинных кусочка хорошо вымытой кожицы огурца, чтобы напиток приобрел прохладный зеленоватый цвет. Залейте в кувшин одну бутылку рейнского вина или сухого сотерна и одну пинту (можно чуть больше) газированной минеральной воды, размешайте и «пейте, пока не станет прохладно».

Можно сделать коктейль чуть крепче, плеснув в него немного бренди, или положить несколько ломтиков лимона или апельсина – но, вообще говоря, оригинальный рецепт хорош сам по себе. Тем же невеждам, кто рискнет пожаловаться на огуречный привкус, процедите, вскинув бровь, что, мол, изумрудная кожура придает напитку вкус в точности, как у огуречника аптечного, – травы, которую считают идеальным спутником белого вина со времен Карла Великого!

Много лет по соседству с нами жил один из лучших врачей Филадельфии. Его пациенты так обожали его, что, когда он подался в политику, женщины не спешили ложиться в роддом – прежде они хотели проголосовать за любимого доктора. Насколько я помню, доктор всегда был очень занят и дома появлялся ближе к ночи. Но одну традицию в их семье соблюдали неукоснительно: приглашать гостей днем 1 января. Вот рецепт знаменитого ЭГГНОГА, которым потчевала многочисленных друзей красавица-жена нашего соседа.

Хорошенько взбейте желтки шести яиц, добавив сахар (три четверти стакана). Постепенно влейте две кварты жирного молока, пинту ржаного виски и одну столовую ложку рома. Затем осторожно введите белки шести яиц, взбитые в пышную пену. По желанию эггног можно оставить охлаждаться на ночь. Перед подачей на стол присыпьте мускатным орехом.

Краска на доме, где разместилось заведение «Бар и гриль», была такой свежей, что мы уже испугались, не мираж ли перед нами. Может, опрятный бар привиделся нам, измученным жарой и голодом (все утро мы, как заправские антиквары, посвятили розыску останков дореволюционной чугунной печи, прошерстив все пустыри в Нью-Джерси)? Пока я заказывала обед в зале, обитом кедровыми панелями, муж скрылся в баре и вернулся с двумя запотевшими стаканами бочкового эля. Поставив их на красную клетчатую скатерть, он уронил голову на руки и зашелся истерическим хохотом – я уж испугалась, что полуденное солнце сделало свое недоброе дело и напекло ему голову. В течение нескольких минут единственным ответом на мои встревоженные расспросы был выкрик: «Вывеска! Вывеска!» Наконец, проследив за умоляющими жестами мужа, я на цыпочках подошла к двери шумного маленького бара и тут же сама зашлась в приступе едва сдерживаемого смеха. На блестящем зеркале, в окружении завитушек, столь любимых всеми барменами с незапамятных времен, красовалось: «Попробуйте наш фирменный коктейль „Молоко гуадалканалских голубей“. Восстанавливает силы и повышает работоспособность».

Рецепт этого снадобья стал, пожалуй, еще более ценным пополнением нашей коллекции деревенских курьезов, чем так и не обнаруженный остов печи.

Вот как смешивал его хозяин бара, недавно вернувшийся с войны: налейте в шейкер половину маленького мерного стаканчика бренди, столько же рома и стакан жирного молока. Добавьте сырое яйцо, одну чайную ложку сахара и два-три больших куска льда. Взбивайте до появления пены, затем процедите в высокий стакан.

Открыв для себя этот напиток, мы порадовали им немало друзей, и хотя действие его не совсем соответствует описанному, коктейль, безусловно, обладает питательными и освежающими свойствами, если выпить это «молоко» залпом.

Из всех наших недостатков худшим в рейтинге мисс Фолланcби была нелюбовь к ЯЧМЕННОЙ ВОДЕ. Вот как она ее

готовила – на случай, если кому-то придет в голову последовать примеру нашей гувернантки.

Вымойте перловую крупу (чайная ложка), бросьте в кипящую воду (2 стакана) и варите не меньше двух часов на водяной бане, закрыв кастрюлю крышкой. Процедите, добавьте сок половины лимона, несколько лимонных долек и столовую ложку сахара (можно больше). Охладите и подавайте после крикетного матча.

Гораздо лучше утоляет жажду старый добрый американский ЛИМОНАД.

Вскипятите два стакана воды с тремя четвертями стакана сахара (подержите на огне, пока сахар не растворится). Слегка охладите, добавьте полстакана или больше процеженного лимонного сока. Этот сироп-основу можно хранить в холодильнике два-три дня. Когда придет пора подавать, разведите сироп водой по вкусу и разлейте лимонад по наполненным льдом стаканам. Если приготовить побольше лимонада и украсить его мятой, клубникой и ананасом, получится хороший безалкогольный пунш.

«КОНСКАЯ ШЕЯ». Срежьте спиралькой кожицу с одного лимона и положите ее в высокий стакан. Добавьте два-три кусочка льда и наполните стакан имбирным элем. После утомительной партии в теннис напиток порадует даже убежденных нетрезвенников.

МАЛИНОВЫЙ УКСУС ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ – летний освежающий напиток с пикантным вкусом, о котором стоит иногда вспоминать. Залейте две кварты спелой размятой малины квартой качественного яблочного уксуса. Оставьте на два дня в миске или горшке, накрыв крышкой, затем слейте жидкость и повторите всю процедуру с двумя квартами свежих ягод. Еще раз слейте жидкость, и на этот раз процедите уксус через марлю. На каждую пинту уксуса возьмите фунт сахара. Кипятите, пока сахар не растворится (около пяти минут), снимите пену и, если не собираетесь употребить немедленно, разлейте по бутылкам и закупорьте, как в рецепте томатного кетчупа на с. 178–179.

Напиток подается так: плесните немного уксуса в высокий стакан, добавьте несколько кусочков льда и долейте газированной минеральной воды. Очень похоже на французскую газировку с сиропом, которую так любят гуляющие по парижским бульварам. В детстве я обожала этот напиток и до сих пор люблю, но мои дети предпочитают ДОМАШНЮЮ ГАЗИРОВКУ С МОРОЖЕНЫМ.

Наполните высокий стакан до половины холодным жирным молоком, положите большой шарик вашего любимого мороженого и долейте минеральной газированной воды. Хорошенько перемешайте, чтобы получилась красивая пена, совсем как в кафе; подавайте с соломинкой и длинной ложечкой. Коктейль вполне заменит собой легкий обед, если подать его с солеными крекерами.

Все напитки, с алкоголем или без, следует подавать в достаточном, но все же умеренном количестве. У детей часто болят животы, потому что они перепили лимонаду; их старшие, но так и не поумневшие товарищи страдают не меньше, перебрав мартини. Конечно, лучше хозяйке прослыть щедрой, чем скупой, но все же следует придерживаться золотой середины. Хотя царь Соломон и пел «подкрепите меня вином», обращаясь к царице Савской, та знала, когда прекратить подкрепляться, причем это касается не только вина, но и пищи. Во всяком случае, истории неизвестны упоминания о том, как Соломон с вышеупомянутой царицей распевали ветхозаветные застольные песни, пока соседние племена не начали стучаться в стену шатра! Избыток закусок оказывает столь же неблагоприятное действие на пищеварительную систему ваших гостей, как и злоупотребление коктейлями. К тому же переедание в самом начале ужина чревато тем, что гости потеряют интерес к самому ужину – а это уже катастрофа, которую любому повару страшно представить! С этой угрозой хорошему застолью что-то нужно делать, и первой моей реакцией, как у всех истинных американцев, столкнувшихся с проблемой, было «создать комитет».

У моих домашних хорошее чувство юмора, поэтому мы создали немало семейных клубов. Некоторые протянули недолго – как, например, ассоциация «Не злите папу» (она распалась после того, как ее бенефициарий и самоизбранный президент «Общества восьми шаров» нашел задачи ассоциации скучными). «Объединению любителей кладбищ» также суждено было прожить недолго – в связи с тем, что его единственные члены, я и моя дочь, совершили ошибку и показали нашему папе старинное надгробие в Новой Англии, а тот нацарапал свои инициалы поверх трогательной эпитафии. Но в последующих автомобильных путешествиях оно все же не раз возобновляло свою деятельность, и мы с дочкой до сих пор переписываемся, с радостью сообщая друг другу об открытиях, сделанных на старинных кладбищах.

Однако в новом клубе, который я собираюсь создать, должно

быть гораздо больше постоянных членов, связанных двойным обещанием: во-первых, ограничить число гостей на коктейльных вечеринках дюжиной и подбирать гостей с умом и, во-вторых, не подавать более двух видов закусок. Давно пора расстаться с многолюдными унылыми сборищами и теплыми, неумело приготовленными коктейлями, а особенно – с подносами, заполненными самой разнообразной едой и навевающими мысль о пикнике в воскресной школе! Закуски, как следует из названия, призваны заморить червячка, а не заменить собой полноценный обед; небольшой выбор закусок и хорошо охлажденные сухие коктейли – то, что нужно для идеального начала ужина.

Членам моего пока еще не созданного клуба можно подать блюдо со спелыми и зелеными ОЛИВКАМИ НА ЛЬДУ, предварительно замариновав оливки на ночь во французской заправке с чесноком (утром маринад слить).

Для разнообразия таким же образом можно приготовить маринованные шампиньоны из банки.

На втором же блюде пусть будет одна из следующих закусок.

СЫРНЫЙ ПАШТЕТ № 1. Рецепт сырного паштета я много лет назад выпытала у шеф-повара знаменитого отеля; ломтики этого паштета до сих пор идут первой строчкой в меню закусок и стоят, между прочим, недешево.

Возьмите миску с круглым дном и серебряной вилкой разомните, а затем взбейте четверть фунта зрелого рокфора, пока не останется ни комочка. Добавьте две столовые ложки измельченного лука-резанца или половину чайной ложки тертого репчатого лука плюс две небольшие упаковки или четверть фунта мягкого сыра; перемешайте, затем разбавьте половиной стакана сухого хереса. Приправьте половиной чайной ложки соли, четвертью чайной ложки свежемолотого черного перца, щепоткой кайенского перца и одной столовой ложкой венгерской паприки (при необходимости можно использовать и нашу, американскую). Хорошенько перемешайте все ингредиенты, сделайте рулет, заверните в вощеную бумагу и поставьте на ночь в холодильник, чтобы паштет затвердел и пропитался ароматами.

СЫРНЫЙ ПАШТЕТ № 2. Смешайте то же количество мягкого сыра, как в предыдущем рецепте, с одной столовой ложкой пасты из анчоусов. Этот паштет можно подать сразу, как и СЫРНЫЙ ПАШТЕТ № 3, для которого мягкий сыр смешивают с измельченным луком-резанцем (половина стакана) и приправляют солью и черным перцем.

ПАШТЕТ ИЗ КРЕВЕТОК. Возьмите два стакана консервированных или отварных креветок, очищенных от панциря. Удалив черную вену, дважды измельчите креветки в кухонном комбайне, поставив насадку для мелкой резки. Растопите четверть стакана сливочного масла, положив в него раздавленный зубчик чеснока. Когда масло растает, удалите чеснок и добавьте масло к креветкам. Приправьте четвертью стакана пикантного майонеза, половиной чайной ложки соли, четвертью чайной ложки черного перца и, по желанию, – несколькими каплями вустерширского соуса и томатного кетчупа. Сделайте рулет, заверните и охладите как в рецепте сырного паштета № 1.

ПАШТЕТ ИЗ АВОКАДО. Серебряной вилкой разомните и взбейте до кремообразного состояния одно спелое очищенное авокадо. Добавьте половину кочанчика измельченного водяного кресса, две столовые ложки французской заправки, чайную ложку вустерширского соуса и немного тертого лука. Приправьте солью и перцем – по четверти чайной ложки того и другого – и большой щепоткой кайенского перца: паштет должен быть очень острым – это пуэрториканский рецепт, а там любят от души приправить пресный вкус авокадо. Паштет можно подать в половинках кожуры.

Все эти паштеты лучше подать холодными в миске или на небольшом блюде в окружении кусочков тоста, соленых крекеров и тонких ломтиков ржаного хлеба, разрезанных на четыре части, чтобы гости сами делали себе бутерброды.

КАНАПЕ С ГРИБАМИ. Полфунта грибов мелко порежьте или пропустите через мясорубку. Растопите две столовые ложки сливочного масла, поджарьте грибы, добавьте столовую ложку муки и две столовые ложки сливок. Приправьте солью и черным перцем. Охладите и подавайте, намазав на круглые ломтики хлеба.

КАНАПЕ С ОГУРЦОМ. Поджарьте столько круглых тостов, сколько нужно. Смешайте майонез с рубленым водяным крессом в пропорции 2:1 и намажьте тосты тонким слоем. Сверху положите по тонкому кружочку неочищенного огурца, предварительно замариновав кружки во французской заправке. Украсьте кружочками красного редиса.

КРЕВЕТКИ С СОУСОМ КАРРИ. Название блюда говорит само за себя. Разложите очищенные отварные или консервированные креветки на блюде, а в центр поставьте мисочку с домашним майонезом, приправленным чайной ложкой порошка карри.

Так же можно подать сырые соцветия ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, предварительно замочив их в ледяной воде, – необычное и вкусное блюдо.

СЫРНЫЕ ЗАВИТКИ можно приготовить заранее. Приготовьте песочное тесто, использовав ингредиенты из рецепта на с. 161–162. Разделите тесто пополам и раскатайте каждую половину тонким прямоугольником шириной около четырех дюймов; густо присыпьте пикантным американским сыром, натертым на мелкой терке (1 стакан). Приправьте солью и щепоткой кайенского перца. Скатайте два неплотных рулета, края смажьте ледяной водой, хорошенько защипните и охладите. Затем нарежьте рулеты ломтиками по полдюйма, взяв очень острый нож, присыпьте ломтики паприкой, разложите на смазанном противне и выпекайте пять минут в нагретой до 400 градусов духовке.

ВЕТЧИННЫЕ ПЫШКИ лучше подать с пылу с жару. Смешайте половину чайной ложки сухого порошка горчицы с банкой консервированной ветчины на четыре унции. Добавьте полстакана мелко натертого пармезана и щепотку кайенского перца. Осторожно введите один белок, взбитый в пышную пену. Поджарьте с одной стороны 12–15 круглых ломтиков хлеба. Выложите на противень поджаренной стороной вверх, разложите сверху по чайной ложке ветчинного крема и запекайте пять минут в разогретой до 450 градусов духовке.

Отличная быстрая закуска – КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СОСИСКИ НА ШПАЖКАХ, их нарезают по диагонали и натыкают на зубочистки с небольшим маринованным огурчиком.

Также можно подать КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ, посыпав их тертым пармезаном и кайенским перцем и подержав в духовке при 400 градусах пять минут.

Немного времени у вас отнимет и приготовление БУТЕРБРОДОВ, нарезанных маленькими треугольничками, с тонкими ломтиками мясной нарезки или вареной колбасы, поверх которых кладут пикантный мягкий сыр.

Поскольку все вышеперечисленные закуски очень экономичны, члены нашего гипотетического клуба смогут намного чаще позволять себе самый изысканный деликатес: ИКРУ, черную или красную. Ее также следует подавать в блюде на льду, а вкуснее всего – на ломтиках черного хлеба с семенами подсолнечника.

По особым случаям, например в день рождения, можно сделать исключение из правил и приготовить БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ с одной из трех пикантных начинок.

Отрежьте от круглой буханки четыре тонких ломтика ржаного или пшеничного хлеба; кусочки должны быть без корочки. Нижний слегка смажьте маслом и сырным паштетом № 1 (полстакана). Накройте вторым смазанным маслом кусочком и распределите по нему немного острой горчицы. Далее идет третий ломтик, также смазанный маслом, – с половиной мелко нарезанного огурца, смешанного с небольшим количеством майонеза, подойдет также паштет из креветок (полстакана). Накройте всю конструкцию четвертым ломтиком, который нужно покрыть глазурью из мягкого сыра (2 упаковки), взбитого с половиной стакана сливок. Украсьте завитками из анчоусной пасты, аккуратно выдавливая пасту из тюбика, и маленькими красными коктейльными луковичками. Поставьте в холодное место на два-три часа, и пусть почетный гость отрежет первый кусочек. Цитируя Александра Вулкотта[35], «вступайте в мое братство»!

Оборудуем кухню

Как и вечная дилемма, что было раньше – яйцо или курица, вопрос «Какая главная вещь в доме – кровать или плита?» рискует остаться без ответа. Три важнейших события в жизни человека – рождение, брачное соитие, смерть – происходят в кровати; три не менее важных ежедневных мероприятия – завтрак, обед и ужин – невозможны без плиты.

Многим предметам домашнего обихода можно найти замену. Ящики из-под апельсинов вполне сойдут за стулья, из бочки получится неплохой стол, а некоторые бессовестные люди, набрав книг у друзей «почитать», скопили внушительную библиотеку. Но ни вкусную еду, ни удобную кровать ничем заменить нельзя. Ужин, приготовленный в тяжелых бытовых условиях, – не слишком удачная прелюдия к крепкому ночному сну, и наоборот, как любили говаривать Твидлдум и Твидлди. Пожалуй, лучший совет, который можно дать начинающим домохозяевам с не слишком тугим кошельком, – разделить бюджет пополам, на одну половину купить лучшую кровать, которая им по карману, на другую – лучшую плиту, а оставшуюся мебель поискать на чердаках у родственников. Причем с обеими покупками лучше не спешить, ведь кровать и плита – очень важные вещи, которые, как и муж, останутся с вами на всю жизнь, если подойти к выбору с умом.

В кулинарной книге вряд ли уместно давать советы по выбору кроватей, разве что развлечения ради; зато о плитах я много всего могу рассказать, ведь у меня большой и разнообразный опыт.

В юности у меня была печь, работавшая на древесном спирте, затем на камбузе маленькой яхты я сражалась с дровяной плитой «Юнга» на две конфорки, ну а в данный момент мою кухню украшает настоящее чудо, которое разве что хвостом по команде не машет.

Электрические плиты современнее, и от них меньше грязи,

чем от газовых. Они чуть медленнее нагреваются до нужной температуры, зато после нагревания жар остается постоянным, и вы можете оставить обед на любое время, будучи уверенными, что ничего не пригорит и не выкипит. Кроме того, на кухне вас не будет встречать удушающий запах газа. Именно по этой причине мне кажется, что семьям с маленькими детьми желательно купить именно такую плиту. С другой стороны, любители газовых плит (а таких множество) упрямо заявляют, что на газу готовить быстрее, а в большинстве мест и дешевле. Хорошее сочетание – газовая варочная панель и большая электрическая духовка, которая ставится на стол: в ней можно долго томить жаркое в большой форме или испечь еще один пирог или торт, если духовка от основной плиты занята. Очень советую иметь две духовки. Начинающему повару кажется, что достаточно одной, но когда вы повысите свой профессионализм, то наверняка захотите делать больше выпечки за один раз. Никогда не забуду изумление на лице молодой невесты, когда я пожаловалась, что в мою нынешнюю духовку помещается «всего четыре буханки хлеба», – спустя год та самая девушка звонила мне и спрашивала, где купить еще одну духовку!

Полезное дополнение к любой духовке – отдельный гриль или печка для барбекю, но я так и не поняла, в чем преимущества так называемых «экономичных скороварок». Я считаю, что любое блюдо можно приготовить экономично на конфорке с регулируемой температурой, и заменила свою скороварку еще одной конфоркой – теперь у меня есть место, куда поставить еще одну сковородку.

Выбрав плиту, остается решить вопрос, куда ее поставить, – это тоже нужно хорошенько обдумать. Кое-что может посоветовать продавец магазина, где вы покупаете плиту, но обязательно учтите, что плита должна быть хорошо освещена, а спереди, справа и слева должно быть достаточно свободного места; кроме того, плита должна быть подходящей высоты, и над ней нужно повесить полочку для специй. Последняя пусть будет довольно узкой, но длиннее, чем вам кажется необходимым, – со временем на ней поселится целый выводок маленьких бутылочек и баночек. Например, на моей полке стоят не только привычные соль, перец и мука, но и баночки с горчицей, сахаром, чили и карри, четыре-пять видов специй и трав, бутылочки с соусами для мяса и два графина вина, которое я использую для готовки, – ведь ничто так не раздражает, как поиск нужной приправы, когда блюдо уже близко к завершению. Крючок для прихватки также пригодится, а некоторые хозяйки любят подвесить рядом и наиболее часто используемые маленькие кастрюльки и

сковородки.

Но даже когда вы уже установили плиту, главное еще впереди. Позвольте дать вам последний и самый важный совет: освойтесь, прежде чем требовать от плиты чего-то сверхъестественного. Покупая щенка, даже самого симпатичного, вы ведь не рассчитываете, что он сразу начнет ходить в туалет на улицу и демонстрировать чудеса дрессировки. Да и людям при первом знакомстве не приходит в голову тут же вести себя, как близкие друзья, – и слава богу. Так и ваша сияющая новенькая плита – не ждите, что она с первой минуты знакомства проявит себя с лучшей стороны (или с худшей). Плита – как человек, с которым предстоит подружиться: нужно видеть в ней все лучшее и не обращать внимания на нелицеприятные черты, благодушно игнорируя их. К примеру, у моей нынешней плиты тусклая подсветка, а чтобы вынуть поднос для стекающего жира, нужно сперва закончить Массачусетский технологический, не меньше. Но я бы ни за что не стала сплетничать о том, что из ее нижнего ящика на меня вечно сыпятся сковороды, как не стала бы критиковать новую стрижку лучшей подруги.

Следующим пунктом кухонного оборудования идут кастрюли и сковородки. Здесь тоже не стоит торопиться с покупкой; в нашей семье считается, что в отношении кухонной утвари уместно лишь лучшее, поскольку кастрюли, как и плита, должны прослужить вам долго. Если же экономия необходима, потратьтесь на несколько дорогих кастрюль, а затем докупите все необходимое в дешевом магазине и со временем замените отслужившую свой срок утварь (а она отслужит, будьте уверены) более качественной посудой.

Основой практичного набора кухонной посуды должна стать большая и тяжелая чугунная сковорода с плотно закрывающейся крышкой. Если производитель не снабдил посуду другими инструкциями, перед использованием ее необходимо хорошенько потереть проволочной мочалкой, затем высушить и тщательно промаслить несоленым жиром. Подойдет свиное сало или растительное масло; новому чугуну, как и сухой коже, нужна смазка. Поставьте сковороду в теплую духовку или на негорячую конфорку на два-три часа и периодически смазывайте жиром, когда первоначальный слой впитается. Затем охладите, сотрите оставшийся жир бумажным полотенцем, и сковорода готова к использованию. По аналогии с сухой кожей, вода отныне должна попадать на сковороду как можно реже – пожарив на ней бекон или картошку, вылейте остатки жира и протрите сковородку бумажным полотенцем. При условии такого деликатного обращения сковорода прослужит вам годы, останется гладкой и

не заржавеет. Я до сих пор пользуюсь той самой, что попала ко мне в начале семейной жизни много лет назад, – зато потеряла счет дешевым тонким сковородкам, которые пришлось выбросить. Красивые сияющие алюминиевые сковородки подходят для курицы или жарки во фритюре, но когда речь идет о тушении, жарке мяса или картошки, старую добрую чугунную сковороду ничто не заменит. Ее можно использовать и для варки, приготовления рагу или жаркого; кстати, на большой сковороде можно приготовить маленькую порцию, а вот наоборот уже не выйдет.

Далее вам необходимо купить набор глубоких кастрюль с плотно закрывающимися крышками. Тут уж лучше предпочесть алюминий или красивую, но дорогую нержавеющую сталь. Обычно такие кастрюли продаются по две-три и удобно штабелируются; их можно также использовать для смешивания или варки на пару.

Имея под рукой набор кастрюль, большую сковороду и любой кофейник, с покупкой остальной утвари можно уже не спешить. Хотя нет, вам понадобится хороший нож, а лучше два – один с коротким широким лезвием, а второй – с длинным и тонким. Многие повара утверждают, что хороший нож не может стоить дешевле семидесяти пяти центов, но если вы подружитесь с мясником, то раздобудете нож из более качественной стали намного дешевле. Я выпросила у своего целых три якобы изношенных маленьких ножа за сущую мелочь и не нарадуюсь удобной форме и острым лезвиям.

Прикупив пару деревянных ложек и укоротив ручки наполовину, чтобы удобно было хвататься, можете приступать к кулинарным экспериментам – хотя старомодных хозяек и шокировало бы отсутствие чайника, некогда украшавшего каждую угольную печь. Но зачем, спрашивается, нужны кастрюли, как не для кипячения воды?

Привыкнув довольствоваться ограниченным набором кухонной утвари, вы поймете, что еще вам нужно. Например, задумайтесь о покупке ростера, мисок для замешивания теста, глиняных утятниц для рагу, форм для выпечки пирогов и тортов. Последние могут быть сделаны из стекла, а если вам нужно экономить не только деньги, но и место, возьмите те, что удобно вкладываются одна в другую. Со временем можно будет пополнить и коллекцию чугунных сковород. У меня в конце концов образовалось целых четыре: большая, с которой я начала, две средних (на одной из них я стараюсь жарить только рыбу) и самая маленькая для яичницы из одного-двух яиц или обжаривания лука для соусов и подлив.

Поскольку в нашей семье нет четкого режима питания, кастрюли для варки и подогрева на водяной бане стали моим вторым любимым предметом кухонной утвари после сковородок: их, как и плюшевых медведей в детской, хорошо иметь три. Самая большая вмещает почти галлон воды; ее я достаю только по праздникам – она прекрасно справляется с поддержанием нужной температуры блюд. Средняя используется для утренней овсянки, заварного крема или любого блюда, куда нужно добавлять яйца и сыр. А в маленькой, всего на пинту, хорошо растапливать масло или шоколад, делать голландский или беарнский соус или глазурь, подогревать остатки овощей – вообще говоря, эта маленькая кастрюля гораздо практичнее двух больших, хотя я такую больше ни у кого не видела. Это одно из моих любимых кухонных приспособлений, но горе тому кулинару, который решит в ней сварить что-то грандиозное!

Наборы жестяных банок и огромные жестяные хлебницы и пирожницы – наследие бабушкиных кухонь, без которых мы вполне можем обойтись. Кофе и чай теперь продаются в герметичных контейнерах, а лишнюю буханку хлеба можно положить в холодильник. Пироги также хорошо хранить в прохладном месте. Попробуйте отыскать маленькую жестяную или металлическую коробочку, куда поместится буханка, – на полках освободится гораздо больше места. Хлебницу вполне заменит кусок плотной ткани, и место также будет сэкономлено. Для раскатывания теста лучше всего подходит старая мраморная доска от секретера, которую кладут на столешницу.

Единственное, что примиряет меня с трубкой – а с ней никогда не расстается мой муж – и, следовательно, с просыпанным пеплом, ершиками и обгорелыми спичками, – чудесные стеклянные баночки с широким горлышком, в которых поставляется табак. Они идеально подходят для хранения сыпучих продуктов, таких как фасоль, чечевица, ячмень, рис и другие крупы, а также сухого печенья. Вымойте баночки и крышки от них горячей мыльной водой, облейте кипятком, выстелите крышки чистым куском вощеного картона или бумаги, и у вас получатся дешевые, герметичные, гигиеничные контейнеры, которые удобно ставятся друг на друга. Кроме того, вы сразу увидите, когда запасы той или иной крупы необходимо пополнить. Крышечки можно покрасить и декорировать вырезанными из журналов или переводными картинками. А если ваш муж не жалует трубку, попробуйте выпросить у владельца магазинчика на углу большие пустые банки от конфет. Нужны большие емкости, куда пролезет рука или поместится небольшой мерный стаканчик.

Выбрав плиту и начав собирать коллекцию нужной утвари, мы сталкиваемся с другой большой проблемой – выбор раковины. С этим тоже не стоит спешить; не забывайте, что раковина также должна быть хорошо освещена, окружена свободным пространством и установлена на подходящей высоте. Лучше потратиться на несколько лишних дюймов трубы, чтобы потом не мучиться от болей в спине. Смеситель и место для сушки тарелок и прочей утвари с обеих сторон раковины помогают сделать процесс мытья посуды более эффективным, хотя скоро нам обещают появление электрических посудомоек. Но пока те еще не доказали, на что способны, советую вам найти поставщика товаров для отелей и ресторанов и купить большой проволочный дуршлаг – примерно в два раза больше в длину, ширину и высоту, чем обычный для дома. С его помощью, имея под рукой достаточно горячей воды, можно буквально за несколько минут управиться с тарелками и кастрюлями, оставшимися после ужина на двадцать человек.

Занимаясь оборудованием кухни, будьте осторожны со столешницами из пластика, которые предлагают установить на кухне современные архитекторы. Пластик прилипает ко дну горячих кастрюль, и хотя его можно отодрать с любимой сковородки или формы для выпечки, красивая столешница будет испорчена навсегда. Так что остановите свой выбор на более практичной, хоть и старомодной деревянной столешнице. Зато пол из линолеума будет радовать вас бесконечно. Настелите его от стены до стены, а рисунок выбирайте, руководствуясь не только цветовыми предпочтениями, но и тем, насколько видна на нем будет грязь. От постоянного мытья красивый светлый рисунок вскоре потеряет вид.

Когда речь заходит о покупке раковины, плиты и кухонной утвари, решающий голос имеет хозяйка, ведь именно ей придется чаще всего пользоваться всем этим. Но при покупке последнего важного предмета для кухни – холодильника – нужно учесть привычки всех членов семьи. Часто рассматривается только один вариант – электрический холодильник. Но при этом мы забываем о том, что с его покупкой к нам в дом перестанет наведываться поставщик льда, приносящий с собой грязь на ботинках, сплетни и нередко – сексуальный интерес; увы, вместе с поставщиком из дома исчезнет и лед в нужном количестве. Разумеется, у миллионеров нет такой проблемы, но менее обеспеченным семьям, которые обожают домашнее мороженое и часто принимают гостей, гораздо больше подойдет большой современный ледник, чем маленький электрический холодильник, который стоит столько же. Я уже много лет храню

еду в большом леднике, и она остается свежей; при этом меня постоянно удивляют друзья, которые смеются над моими старомодными предпочтениями, но сами часто звонят в отчаянии, когда в их холодильнике не хватает места для большого жаркого или им нужно одолжить немного льда. Большой ледник мы убрали только тогда, когда дети стали жить отдельно, потому что теперь нам стало хватать электрического холодильника подходящего размера, – однако я до последнего настаивала, что ледник удобнее и приятнее в использовании. Вскоре, однако, дети стали часто приходить в гости большой компанией, включая наших внуков, и старый верный друг – ледник – вновь вернулся. С распростертыми дверями он стал принимать на свои вместительные полки запасы, которые мы делали три раза в неделю: теперь уже не только двадцать бутылок молока, но и пиво, кока-колу и имбирный эль, как того требовало возросшее число гостей.

У двух видов охлаждающих устройств, как и у электрической и газовой плиты, есть свои плюсы и минусы. Если вам не по карману большой электрический холодильник, купите качественный вместительный современный ледник. Можно также купить электрический холодильник меньшего размера, но найти место для ледника в подвале или на крыльце; заполняйте его льдом и храните то, что не поместилось в маленький холодильник, а также вчерашние остатки.

Все эти рекомендации касаются лишь базового набора кухонной утвари и не затрагивают ту сферу, где, как в любви, «женщина теряет ум, но видит вдруг, что друг неверен»[36]. Я имею в виду все эти любопытные кухонные приборы!

В то время как модницы приклеиваются к витринам с последней коллекцией шляпок, а мужчин приходится силой вытаскивать из спортивного магазина, любая настоящая женщина больше всего любит деревенские ярмарки и стоит как завороженная, глядя на демонстрацию новейшей модели открывалки или устройства для извлечения сердцевинки из яблок. Стены моей кухни, к примеру, напоминают тележку жестянщика в стародавние времена.

Чтобы облегчить совесть, признаюсь, к стыду своему, что выбросила многие хитроумные приспособления после того, как их купила. Однако удивительное число штуковин, приобретенных под гипнотическим влиянием ярмарочного продавца, оказались полезными и действительно облегчают жизнь. К примеру, та, что похожа на миниатюрный инструмент землекопа, почти без усилий позволяет извлечь твердую сердцевину из грейпфрута. Картофелечистка счищает настолько тонкий слой кожуры, что

даже шотландская домохозяйка одобрительно закивала бы головой, а терка, которую я с гордостью притащила из Атлантик-Сити, легко нарезает морковку и огурцы бумажно-тонкими колечками. Однако любителям кухонных приспособлений следует запомнить две вещи! Во-первых, собираясь воспользоваться своим новым сокровищем, всегда следуйте указаниям производителя, во-вторых, найдите подходящее место, чтобы при необходимости приспособление было под рукой. К примеру, супернужный прибор – электрический миксер – всегда должен быть наготове. И я всегда говорила: какой смысл в открывалке для бутылок, вешающейся на стену (такая должна быть на каждой кухне), если она все равно лежит в ящике и ждет, пока ее повесят, а у мастера никак руки не дойдут?

Теперь же давайте поговорим о тех элементах декора, обсуждение которых уместно в этой книге. Поделюсь с вами несколькими «рецептами» с использованием четырех стен, в которых находитесь вы и ваша плита. Бедная миссис Ререр и дамы ее поколения были вынуждены довольствоваться депрессивным желто-зеленым или шоколадным цветом стен – эти цвета считались грязеотталкивающими. Затем пришла мода на другую крайность – антисептический дизайн с холодной белой краской и скучной снежно-белой плиткой, как в туалете.

Сегодня в кухонных интерьерах приняты совсем другие стандарты. Помимо практичности, кухня должна отражать индивидуальность хозяйки и быть приятным местом работы. Мужчины демонстрируют свои вкусы и увлечения, оформляя кабинеты, так почему бы женщинам не сделать то же самое на кухне? Итак, если вы блондинка и никак не удовлетворите свою любовь к бледно-розовому и голубому, дерзайте и покрасьте стены своего «кабинета» в один из этих цветов, а кухонные шкафы подберите другого цвета. Повесьте прозрачные женственные занавески, и вы увидите, что даже такая унылая работа, как чистка картошки, сразу станет приятнее в столь привлекательной обстановке.

В одной из самых очаровательных кухонь, где мне приходилось бывать (ее хозяйка – чувственная брюнетка), отделка была выполнена в ярко-красном, как помада, цвете, а на окнах, залитых солнечным светом, колыхались широкие занавески с рюшами из некрашеного муслина; неокрашенные стены, покрытые кремовой штукатуркой, хозяйка расчертила на квадраты с гранью в половину ярда, куда все ее друзья вписывали свои любимые рецепты с автографом. Практично, оригинально и дешево!

Еще одна темноволосая хозяйка творит на фоне стен

глубокозеленого цвета; кухонные шкафы у нее бордовые, и здесь и там разбросаны ярко-синие акценты. Стены украшает бордюр с орнаментами индейцев навахо, купленный хозяевами во время медового месяца, проведенного в туре по США; его нарисовал некий смельчак, явно перебравший дешевого виски. Забавное место для работы! А главное, полностью отражает характер хозяйки.

Попытки придать интерьеру индивидуальность требуют упорства. Мой самый удачный кухонный интерьер, в котором сочетались канареечно-желтые стены и ярко-зеленые шкафы, а полки и ящики были выстелены оранжевой бумагой, получился таким лишь благодаря тому, что я замучила своими придирками деревенского маляра. Два дня дом оглашался раздраженными ударами его кисти и недовольным ворчанием: «В жизни такого цвета не видел!», «Кто ж так кухню красит!» Кроме того, он постоянно повторял: «Вот докрашу, а вам не понравится». Но мне понравилось, и моим друзьям тоже; и даже сам «художник» пристыженно признал, что «смотрится не так уж плохо».

Подобрав подходящий декор, заслуженно побалуйте себя и украсьте уже собственную персону достаточным количеством фартуков, которые вам к лицу. Ведь в фартуке вас будут видеть чаще, чем в дорогом вечернем платье, поэтому к выбору этого предмета следует подойти со всей тщательностью. Если любите рюшечки, нашейте их сколько угодно, оставив строгие приталенные модели любительницам твидовых костюмов. Убедитесь, что при надевании фартука не растреплется новая прическа, что ткань хорошо закрывает платье и впитывает мыло и воду, как кухонное полотенце. Кстати, из кухонных полотенец с ярким рисунком получаются отличные фартуки. Просто пришейте петельку из тесьмы – достаточной длины, чтобы можно было закинуть за голову; для пояса возьмите кусок тесьмы длиной 18 дюймов. Наденьте фартук, завяжите тесемки – и вуаля, мадам, какой шик! Не говоря уж об эффективной защите даже от сильных брызг.

Из обрезков ткани можно нашить прихваток, прикрепить их на кусок тесьмы в ярд длиной и, повесив это практичное приспособление на шею во время готовки, больше не озираться по сторонам в поисках рукавицы, когда нужно будет срочно взяться за горячую сковороду.

Маленькая грифельная доска и кусок мела не слишком-то живописны в плане интерьера, зато очень пригодятся на кухонной стене. На моей доске обычно написано что-то вроде «Ты куда задевал открывалку, тупица?», но там же и напоминания купить помидоры или яйца – и не нужно никуда звонить или бежать в

магазин, если вы о них забыли.

Очень украшают интерьер кулинарные книги с яркими обложками. Умоляю, не прячьте их в дальний ящик кухонного шкафа: с гордостью выставите свою рабочую библиотеку на открытые полки! У каждой хозяйки есть проверенная кулинарная книга, в которой она ищет стандартные рецепты, как в словаре – незнакомые слова. Не стесняйтесь, ставьте ее на видное место, ведь если нужные книги под рукой, меню намного легче планировать и разнообразить. Пусть среди ваших спутников будут не только красивые тома с рецептами блюд, которые вы «всё собираетесь попробовать», но и более скромные бумажные брошюрки, рассылаемые по почте производителями продуктов питания и бытовой техники. Ничего, что они рекламные, зато в них часто скрываются бесценные советы. Опробовав рецепт, запишите его название и соответствующую страницу на форзаце или подчеркните в оглавлении. И пусть библиофилы не стонут в отчаянии, услышав этот совет! Стоит ли напоминать, что кулинарные книги печатают для того, чтобы ими пользоваться, а не любоваться, выставив в стеклянную витрину? Хорошо, возможно, лучше завести отдельную папочку для рецептов, если вы настоящий педант, но лично у меня и многих других все силы уходят на то, чтобы вкусно готовить!

Если эта книга поселится у вас на кухне и вы зачитаете и залистаете ее до дыр, а может, даже и испачкаете, радости моей не будет предела, и я буду считать, что дело мое увенчалось успехом, – чего нельзя будет сказать, если ее обнаружат много лет спустя в идеальном состоянии в запертом книжном шкафу, когда она уже станет коллекционным изданием!

Избранные рецепты

Дорогой читатель, еще кое-что. Я уверена, что очарование этой книги во многом объясняется прабабушкиным стилем изложения. Каждый рецепт она рассказывает, словно историю, – чудесным, путаным, завораживающим языком. Но я также понимаю, что «рассказать о рецепте» и в точности передать все особенности приготовления – не одно и то же, и иногда рецепты моей прабабки сложно расшифровать, особенно если время поджимает. Именно поэтому предлагаю вам десять любимых рецептов нашей семьи, записанных привычным способом: я взяла их из этой книги и для удобства переписала, кое-что подправив. Было непросто отобрать десять любимчиков из такого богатейшего собрания рецептов, но именно эти блюда я ела в детстве, еще до того, как узнала, что это шедевры нашей Джимы.

Особенно мне нравится чатни – чудесное угощение постоянно стояло у нас на столе, когда я была маленькая. Быстрое печенье к чаю спасет вас, если неожиданно нагрянут гости, а у жаркого вкус долгожданного возвращения домой. Рагу из почек… да, странное пристрастие, даже не стану оправдываться, просто скажу: такая уж мы семейка! Что до фруктового кекса, одно скажу: удачи. Вы поймете, что Джима все учла, и не стоит пытаться сокращать этот рецепт. Тут уж или пан, или пропал. Не ленитесь! А если чувствуете, что не хватает сил, то просто представьте, что за спиной у вас стоит моя потрясающая прабабка с коктейлем в одной руке и сигаретой в другой, смеется, подбадривает вас и вообще, веселится, как может!

Маффины на кислом молоке

Оригинальный рецепт на с. 200

Выход: 12 маффинов обычного размера или 24 мини-маффина

- 1 яйцо, желток отделить от белка
- 1 стакан кислого молока
- 1 стакан муки
- 0,5 чайной ложки соды
- 1 чайная ложка сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 столовая ложка растительного или растопленного сливочного масла плюс немного масла для смазывания формочек

1. Прогрейте духовку до 400 градусов (200 °C), смажьте формы маслом.
2. Взбейте желток, продолжая взбивать, добавьте кислое молоко. Просейте в миску муку, добавьте соду, сахар и соль. Подмешайте к желтково-молочной смеси.
3. Добавьте растительное или сливочное масло, перемешайте.
4. Взбейте яичный белок в крепкую пену, переложите в миску с основной смесью и аккуратно перемешайте. *Внимание!* Не смешивайте белки с маслом – это приведет к тому, что пена опустится.
5. Разлейте тесто по смазанным формочкам для маффинов (формы заполняйте примерно на две трети) и отправьте их в духовку. Мини-маффины выпекайте 10 минут, стандартные – 15 минут.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

- *Как сделать кислое молоко.* Поставьте на ночь стакан молока в теплое место – к утру молоко скиснет. Можно добавить в молоко одну чайную ложку яблочного уксуса или лимонного сока и перемешать – примерно через 10 минут молоко достигнет нужной кондиции. Если образуется сыворотка – слейте ее, но не забывайте, что по рецепту вам нужен один стакан кислого молока.
- Маффины очень легко подгорают, будьте внимательны!

ДЛЯ ЗАМЕТОК

_____

_____

Рагу из почек

Оригинальный рецепт на с. 260–261
Выход: 2–4 порции

• 1 большая или 2 маленькие говяжьи почки
• 1 очищенная и мелко нарезанная луковица
• 1 нарезанный стебель сельдерея
• 1 мелко нарезанная веточка петрушки
• 3 столовые ложки сливочного масла (или почечный жир)
• 2 столовые ложки муки
• 2 яйца
• 1 чайная ложка вустерширского соуса
• 1 чайная ложка хереса
• соль, черный и кайенский перец – по вкусу
• кукурузная мука или крахмал – если понадобится для загустения

1. Положите почки в кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения и поварите 15 минут, снимая образующуюся пену. Слейте воду и промойте почки. В процессе варки почки уменьшатся в размере и посветлеют.

2. Положите промытые почки в кастрюлю с утолщенным дном, добавьте нарезанный репчатый лук, петрушку и сельдерей. Залейте водой и потушите под крышкой на медленном огне 6–8 часов (до мягкости почек).

3. Снимите кастрюлю с огня и добавьте соль. Когда почки немного остынут, выньте их из кастрюли и порежьте брусочками: если сердцевина жестковата, удалите ее. Бульон, в котором тушились почки, не выливайте, а жир, образовавшийся на поверхности, не выбрасывайте.

4. Сварите вкрутую два яйца и порубите их.

5. Растопите в чистой кастрюле масло или почечный жир, подбавьте муку, хорошо перемешайте. Когда начнут появляться пузырьки, осторожно влейте три стакана бульона; помешивая, подержите на огне минут десять.

6. Положите в эту же кастрюлю яйца и нарезанные почки, потушите еще 10 минут. Если блюдо кажется вам жидковатым, загустите кукурузной мукой или крахмалом. Перед тем как снять с огня, добавьте вустерширский соус и херес. Подсолите, если соли не хватает; вкус блюда могут улучшить черный или кайенский перец.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• Для приготовления почек идеально подойдут кастрюля с толстым дном или чугунная кастрюля для тушения.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

_____

_____

Фруктовый кекс

Оригинальный рецепт на с. 157–160
Выход: 8 стандартных форм для выпечки хлеба

• 3 фунта сушеной смородины
• 1,5 фунта изюма с косточками
• 1,5 фунта изюма без косточек
• 1 фунт мелко нарезанных фиников
• 1 фунт засахаренных цукатов
• 0,25 фунта засахаренной лимонной цедры
• 0,25 фунта засахаренной апельсиновой цедры
• 0,5 фунта сушеной вишни (каждая вишенка должна быть разрезана пополам)
• 0,5 стакана рома
• 1 фунт сливочного масла
• 1 фунт мелкого коричневого сахара
• 12 яиц
• 0,75 стакана патоки
• 0,5 стакана бренди или ржаного виски
• 4 стакана муки
• 1 столовая ложка молотой корицы
• 1 столовая ложка мускатного ореха (порошок)
• 1 столовая ложка сушеной шелухи мускатного ореха (*мace*)
• 0,5 чайной ложки молотой гвоздики
• 0,5 чайной ложки молотого душистого перца
• 8 столовых ложек рома, хереса, виски или бренди
• масло или жир для смазывания форм

1. Смешайте нарезанные сухофрукты и цукаты, полейте их ромом.

2. Взбейте миксером масло с коричневым сахаром. В другой миске взбейте 12 яиц в легкую пену. Переложите яйца в масляно-сахарную смесь. Добавьте патоку, бренди (или виски) и еще раз всё взбейте. Добавьте просеянную муку и специи (корицу, мускатный орех, молотую шелуху муската, молотую гвоздику и душистый перец). Взбейте.

3. Залейте этой массой сухофрукты и тщательно перемешайте.

4. Смажьте маслом или жиром формы для выпечки. В каждую форму положите бумагу для выпечки (так, чтобы она закрывала не только дно, но и стенки), которую также надо промаслить.

5. Заполните формы смесью на три четверти. Кексы в

маленьких формах выпекайте 3,5 часа, в больших (хлебных) – 4 часа, при температуре 275 градусов (135 ˚С). Во избежание подгорания на дно духовки поставьте сковородку с водой. Готовые кексы вынимайте из форм горячими и сразу удалите бумагу. Когда кексы остынут, полейте их ромом, хересом, виски или бренди.

6. Как минимум на два месяца уберите кексы в подходящую посуду с крышкой (подойдут жестяные банки из-под печенья), выстлав ее вощеной бумагой. Каждые две недели переворачивайте свое изделие и сбрызгивайте алкоголем.

7. Перед тем как есть (или подарить кому-нибудь), украсьте кексы нарезанными цукатами и засахаренными вишнями, посадив их на сироп из сахара (полстакана) и воды (четверть стакана). Проверить готовность сиропа можно, капнув пару капель в ледяную воду, – они должны застыть. Если кексы предназначены в подарок – заверните каждый в двойной слой вощеной бумаги или целлофан, иначе симпатичная упаковочная бумага промокнет.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• Вполне возможно, что больше трех часов на выпечку не потребуется. Готовность кексов можно проверить с помощью зубочистки или ножа, на которых не должно остаться крошек.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

_____

_____

Куриная печень в красном вине

Оригинальный рецепт на с. 62
Выход: 8 порций

• 1 столовая ложка мелко нарезанного репчатого лука или лука-резанца
• 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени петрушки
• 0,5 фунта нарезанных ломтиками грибов
• 3 столовые ложки сливочного масла
• 1 фунт куриной печени
• 3 столовые ложки муки
• 1 чайная ложка соли
• перец по вкусу
• 1 стакан сухого красного вина
• 2 стакана куриного бульона или консоме

1. Потушите до мягкости лук, петрушку и грибы в сливочном масле.

2. Обваляйте куриную печень в муке, смешанной с солью и перцем. Положите печень в сковородку к грибам. Обжаривайте не более пяти минут. Влейте красное вино и бульон (консоме). Подержите на сковородке минут десять (количество жидкости должно уменьшиться). Подавайте в кольце из риса, добавив жареные баклажаны, нарезанные кубиками.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• Идеальный гарнир – 4 стакана отварного риса.

ДЛЯ ЗАМЕТОК
_____
_____

Жаркое

Оригинальный рецепт на с. 56–57
Выход: 8 порций

• 4–5-фунтовый кусок говядины
• 1 пинта красного вина (кларет или бургундское)
• 2 нарезанные кольцами луковицы
• 2 (или больше) целые луковицы
• 1 зубчик чеснока
• 0,5 стакана мелко нарезанного сельдерея
• немного тимьяна (щепотку)
• 1 лавровый лист (если он вам нравится)
• 1 столовая ложка муки
• 4 унции нутряного сала или мелко нарезанной засоленной свинины
• 4 помидора, очищенных от кожицы
• 2 (или больше) целые морковки
• 3–4 репки
• упаковка широкой лапши
• 1 десертная ложка соли (для шага 4 – чуть больше)
• молотый перец по вкусу
• 1 стакан сметаны
• мука или кукурузный крахмал, если понадобится для загустения

1. Положите мясо в неглубокую кастрюлю, залейте вином. Добавьте нарезанный кольцами лук, раздавленный зубчик чеснока, сельдерей, тимьян и лавровый лист, если любите. Оставьте мариноваться минимум на сутки; старайтесь переворачивать мясо каждые 8 часов. Перед тем как готовить, обсушите мясо бумажным полотенцем, маринад не выливайте.

2. Порежьте мясо на порционные куски, обваляйте куски в муке. Обжарьте в глубокой жаропрочной кастрюле мелко нарезанную засоленную свинину (или растопите нутряное сало). Затем в этой же кастрюле обжарьте мясо с двух сторон до появления коричневой корочки. Влейте винный маринад (достав из него лавровые листья, если они там есть), добавьте помидоры, уменьшите огонь и оставьте тушиться, плотно накрыв крышкой, не менее чем на час.

3. Через час положите в кастрюлю целые луковицы и морковь, а также репу (по желанию), посолите и поперчите. Ваше блюдо будет тушиться еще час – до готовности овощей.

4. Пока готовится мясо, сварите лапшу. Готовую лапшу держите горячей в дуршлаге на водяной бане.

5. Выложите мясо на большое подогретое блюдо, овощи разложите вокруг мяса. По краям блюда разложите горячую лапшу, оформив ее с помощью ложки в виде гнезд с кусочками сливочного масла внутри.

6. Загустите подливу (то, что осталось в кастрюле) сметаной, предварительно доведя подливу до кипения (должны появиться маленькие пузырьки). Если консистенция покажется вам недостаточной, добавьте немного муки или крахмала, разведенного в холодной воде. Подливу подавайте отдельно.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• На первом этапе мясо может тушиться больше часа. На мой взгляд, в целом на тушение потребуется не менее трех часов. Если мясо легко разделяется на волокна, значит, оно готово.

• Вместо нутряного сала используйте говяжий жир. Подойдет также почечный жир, который, возможно, останется у вас после приготовления рагу из почек.

• Джима рекомендует закладывать в кастрюлю по две луковицы и две моркови на человека. Вы можете положить столько, сколько считаете нужным.

• Если вы смешаете сметану с мукой, она не свернется.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

_____

_____

Чатни

Оригинальный рецепт на с. 180
Выход: примерно 3 пинты

• 4 стакана нарезанных кислых яблок (например, сорта Грэнни Смит)
• 6 стаканов нарезанных зеленых помидоров
• 2 стакана нарезанного репчатого лука
• 1 зубчик чеснока
• 1 стакан изюма без косточек
• 1 столовая ложка засахаренного имбиря
• 4 стакана коричневого сахара
• 3 чайные ложки соли
• 1 чайная ложка семян горчицы
• 1 чайная ложка молотой корицы
• 0,5 чайной ложки молотой гвоздики
• 0, 8 чайной ложки кайенского перца
• 1 стакан яблочного уксуса

1. Нарежьте ломтиками очищенные от сердцевинок и кожуры яблоки и зеленые помидоры. Сложите ломтики в большую кастрюлю.
2. Добавьте туда же лук и измельченный чеснок, изюм без косточек и засахаренный имбирь.
3. Положите приправы – коричневый сахар, соль, семена горчицы, молотую корицу и гвоздику, кайенский перец.
4. Залейте всё яблочным уксусом.
5. Варите до загустения на маленьком огне, периодически помешивая (около двух часов).
6. Разлейте горячим по стерилизованным банкам и закатайте.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• На одну банку уходит примерно одно яблоко и один помидор, если они большие. В целом, как вы понимаете, размер имеет значение.
• Джима в своей книге утверждает, что рецепт рассчитан на шесть пинт. Но когда я попробовала сделать чатни самостоятельно, у меня получилось только три.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

_____

_____

Маринованные овощи от Р. О. М

Оригинальный рецепт на с. 181–182
Выход: около 6–8 кварт

• 2 кварты зеленых помидоров
• 1 кварта белого лука
• 1 пучок сельдерея
• 4 стручковых перца (2 красных, 2 зеленых)
• 2 свежих огурца
• 1 пинта пикулей (мелких консервированных овощей) в сладком маринаде
• 1 кварта пикулей в остром маринаде
• 1 большой кочан или 2 маленьких кочана цветной капусты
• 0,5 стакана соли

Для пасты (*шаги 4–5*)
• яблочный уксус
• сухая горчица
• куркума
• коричневый сахар
• мука
• кайенский перец

Специи (*шаг 6*)
• 2 столовые ложки душистого перца
• 1 столовая ложка почек гвоздики
• 3–4 палочки корицы
• 2 столовые ложки семян горчицы

1. Очистите перец от семян. Все овощи, включая пикули, порежьте. Цветную капусту разберите на соцветия, крупные соцветия и стебли также порежьте. Сложите всё в большую кастрюлю. Посолите и залейте водой. Накройте крышкой и оставьте до утра.

2. Поставьте кастрюлю с овощами на огонь, доведите до кипения. Слейте воду.

3. Отмерьте яблочный уксус (количество уксуса определите сами).

4. На каждые 3 пинты уксуса (*шаг 3*) добавьте 6 столовых ложек сухой горчицы, 1 столовую ложку куркумы, 3 стакана коричневого сахара 0,5 стакана муки, кайенский перец (на кончике чайной ложки)

5. Смешайте всё до состояния однородной пасты; добавьте пасту к овощам и еще раз перемешайте.

6. Заверните в марлю или сложите в ситечко для чая специи: душистый перец, гвоздику, корицу, семена горчицы. Положите специи в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на маленький огонь и, постоянно помешивая, варите до загустения (около пятнадцати минут).

7. Выньте из кастрюли марлю (ситечко) со специями, разложите горячие овощи по банкам и закатайте. Пусть постоят недели две, прежде чем выставить их на стол.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• 6–8 кварт – это много. Если у вас нет ну очень большой кастрюли, уменьшите количество указанных продуктов минимум наполовину.

• Как пишет Джима, вы можете поэкспериментировать с разными овощами.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

_____

_____

Биск из устриц

Оригинальный рецепт на с. 47
Выход: 4 порции

- 2–3 устрицы с соком, сока должно быть не менее пинты
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки муки
- 2 стакана молока
- 1 чайная ложка соли
- черный перец на кончике ножа

1. Мелко нарежьте 2 или 3 устрицы, положите в кастрюлю, залейте процеженным устричным соком, поставьте на огонь и доведите до кипения.

2. Сделайте белый соус в глубокой кастрюле: растопите масло на среднем огне, подсыпьте муку, перемешайте; когда появятся пузырьки, снимите кастрюлю с огня и, непрерывно помешивая, влейте стакан горячего молока (молоко вливайте медленно – мука в этом случае впитает жидкость, и все комочки разойдутся). Поставьте кастрюлю обратно на огонь и так же медленно влейте еще один стакан молока, не переставая помешивать. Добавьте соль, перец и подержите соус на маленьком огне как минимум еще 10 минут, периодически помешивая.

3. Переставьте соус на водяную баню.

4. Подмешайте к соусу кипящий устричный бульон.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

- Можно использовать консервированные устрицы или моллюски.
- Используйте кастрюлю с толстым дном и венчик для сбивания.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

_____

_____

Гратен из сельдерея

Оригинальный рецепт на с. 122
Выход: 4–6 порций

• 2 стакана нарезанных стеблей сельдерея (стебли режутся по косой дюймовыми кусочками)
• 2 стакана белого соуса (рецепт см. выше: *Биск из устриц*)
• 0,5 стакана тертого сыра (грюйер или пармезан реджано)
• 4 столовые ложки сливочного масла
• соль по вкусу

1. Отварите сельдерей в подсоленной воде до мягкости. Слив воду, перемешайте с белым соусом и тертым сыром.
2. На дно формы настрогайте сливочное масло (половину от указанного количества). Переложите в форму сельдерей, присыпьте сверху оставшимся маслом и хлебными крошками
3. Запекайте в духовке при 400 градусах (200 °C) в течение 20 минут, пока крошки не станут золотисто-коричневыми.

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• Джима не уточняет, какой тип сыра следует использовать, но с грюйером гратен получается особенно вкусным.
• Следите за тем, чтобы не подгорели хлебные крошки! Если они начнут темнеть слишком быстро, накройте форму фольгой и продолжайте готовить.

ДЛЯ ЗАМЕТОК
_____
_____

Быстрое печенье к чаю

Оригинальный рецепт на с. 168–169
Выход: 8–12 печеньиц

• 2 столовые ложки коричневого сахара (и еще немного для шага 2, примерно четверть стакана)
• 2 столовые ложки размягченного сливочного масла
• 1 хорошо взбитое яйцо
• 0,5 стакана муки
• соль (не больше щепотки)
• корица (не больше щепотки)
• мускатный орех (не больше двух щепоток)
• 1 чайная ложка семян тмина (по желанию)

1. Взбейте коричневый сахар с маслом. Добавьте взбитое отдельно яйцо, просеянную муку, соль, корицу и мускатный орех. Еще раз все хорошо взбейте. [По словам Джимы, можно также добавить семена тмина, «если вам по душе старомодный вкус».]

2. Выкладывайте тесто на смазанный маслом противень, а еще лучше на промасленную бумагу для выпечки. Расстояние между печеньицами должно быть большим. Посыпьте каждую печенюшку коричневым сахаром. Выпекайте 8 минут в прогретой до 425 градусов (220 °C) духовке. [Вы также можете украсить печенье половинкой грецкого ореха или нарезанным миндалем – перед выпечкой, конечно.]

КОММЕНТАРИИ ЛИЗ ГИЛБЕРТ

• Это печенье очень необычное. Чем-то оно напоминает крошечные пирожные. Попробуйте приготовить его – и сразу влюбитесь!

ДЛЯ ЗАМЕТОК
_____
_____

Об авторах

ЭЛИЗАБЕТ ГИЛБЕРТ – автор многочисленных бестселлеров, в том числе культовой книги «Есть, молиться, любить», в настоящее время экранизированной.

В 2008 году еженедельник *Time* назвал Лиз в числе самых влиятельных людей планеты.

МАРГАРЕТ ЯРДЛИ ПОТТЕР писала свою кулинарную книгу дома, между другими делами, на протяжении долгого отрезка времени – с 1920-х годов до послевоенных 1950-х. Также она вела кулинарную колонку в *Wilmington Star*, неплохо рисовала, шила платья на продажу, способствовала рождению своих внуков и играла на фортепиано.

notes

Примечания

1

Популярное блюдо в США конца XIX – начала XX вв. В настоящее время зеленая (тихоокеанская) черепаха находится под охраной и запрещена к отлову. – *Здесь и далее примеч. пер.*

2

Здесь и далее – по Фаренгейту; около 176 градусов Цельсия.

3

190,5 градуса Цельсия.

4

204 градуса Цельсия.

5

Популярная детская книга Йоханна Давида Висса, впервые опубликованная в 1812 году. Речь в ней идет о семье из Швейцарии, после кораблекрушения оказавшейся на необитаемом острове.

6

В 1930-е и 1940-е годы Рино, штат Невада, был городом с самыми демократичным бракоразводным законодательством в США. Выражение «поехать в Рино» стало синонимом «развестись».

135–148 градусов Цельсия.

8

В оригинале *Intercourse*.

9

Блюдо названо в честь знаменитого парижского ресторана конца XIX века.

10

Знаменитый американский бизнесмен, финансист и филантроп, родившийся в 1856 году и проживший 61 год. Сколотил состояние на железнодорожной промышленности. Коллекционировал драгоценные камни, за что и получил свое прозвище. Славился отменным аппетитом.

11

Одна из известнейших актрис и певиц в США конца XIX – начала XX века. У нее был роман с Джимом Брейди в течение нескольких десятилетий. Она пережила его на пять лет.

12

162,7 градуса Цельсия.

13

Во время Второй мировой войны бензин в США продавался по купонам. Купон с пометкой «А» выдавался тем автовладельцам, чье пользование автомобилем не представляло важности с точки зрения военных нужд; по этому купону отпускалось всего 3–4 галлона в неделю.

14

Героиня романа «Хижина дяди Тома», которая в ответ на расспросы, откуда она взялась, отвечала, что никто ее не создал, она «просто выросла».

15

Известная американская писательница, автор романа «Маленькие женщины».

16

«Сиротка Энни» – популярный в 1930-е годы комикс Харолда Грея.

17

1 ярд = 91,44 см.

18

От французского *pomme d’amour*.

19

Довольно странное американское блюдо, в котором кусочки фруктов смешиваются с мелким мягким зефиром и действительно заливаются майонезом!

20

162,7 градуса Цельсия.

21

Здесь и далее, видимо, имеется в виду жидкая ванильная эссенция.

22

232 градуса Цельсия.

23

148,8 градуса Цельсия.

24

Механизм для взбивания, часть мороженицы.

25

215 градусов Цельсия.

26

Юг США.

27

Общественная организация, объединяющая женщин, чьи предки прибыли в Америку до 1750 года, участвовали в основании какого-либо поселения, занимали видное положение в обществе и внесли вклад в дело независимости США.

28

Дословно – «бедная старушка-мать».

29

Разновидность синей сливы, произрастающей на атлантическом побережье Северной Америки.

30

В английском языке фраза *Orange Mama laid* («Мама снесла апельсин») и словосочетание *orange marmalade* (апельсиновый мармелад) звучат одинаково.

31

День рождения Джорджа Вашингтона. С этим днем связана такая история. Когда Вашингтону исполнилось 6 лет, ему подарили топорик. С помощью этого топорика он срезал кору с вишни, которая росла в отцовском саду, и дерево из-за этого погибло. Когда отец спросил Джорджа, знает ли он, из-за чего засохла вишня, тот ответил «да». Эта история вошла во все учебники как свидетельство того, что даже в детстве Джордж Вашингтон говорил только правду.

32

Имеется в виду картина американского художника Джеймса Макнила Уистлера «Этюд номер один в серых и черных тонах».

33

В своем автобиографическом произведении «Жизнь с отцом» (1935) американский драматург Кларенс Дэй (1874–1935) описал множество юмористических эпизодов из жизни со своим авторитарным, властным отцом.

34

Джо Луис (1914–1981) – известный американский боксер, чемпион мира в тяжелом весе в 1937–1949 годах.

35

Вулкотт, Александр (1887–1943) – американский критик, комментатор журнала «Нью-Йоркер» и основатель знаменитого нью-йоркского общества писателей, критиков и актеров «Круглый стол Алгонкина».

36

Цитата из стихотворения Уильяма Голдсмита (перевод А. Парина).